

MENU TARTUFO NERO – €160

Nel rispetto della più pura tradizione, questo menu in quattro portate rende omaggio al tartufo nero d'inverno (*Tuber melanosporum*), accuratamente selezionato dal nostro Chef consulente, Ugo Alciati, e sublimato dallo Chef Marco Terenghi. Attraverso abbinamenti sapienti, ogni piatto è pensato per rivelare la potenza e l'autenticità dei suoi aromi.

Antipasto

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 40 MESI

Topinambur fondenti e arstiti, tartufo nero d'inverno

Primo

TAGLIOLINI AI 40 TUORLI FATTI IN CASA

Profumati al tartufo nero d'inverno

Secondo

FILETTO DI MANZO

Crostini di brioche dorati al burro, salsa al tartufo nero d'inverno e pak choi arrosto

Dolce

GELATO FIOR DI LATTE MANTECATO AL MOMENTO

Fine lamelle di tartufo in cioccolato fondente Tartufo Regale

NERO