



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE



Cena Chic a otto mani

Luca Mauri | Tartufi&Friends
Emanuele Vallini | La Carabaccia
Andrea Alfieri e Roberta Zulian | Il Chiostro di Andrea

APERITIVO

Tonnato di girello al legno di melo e chips di pan cavallo (Vallini)

Il salmone sotto terra (Mauri)

Baccala' mantecato alla milanese (Mauri)

AMUSE BOUCHE

Quenelle di zucca e caviale di tartufo (Alfieri)

ANTIPASTO

Tuorlo alla cenere, tartufo, bettelmat, meringa salata ai porcini secchi (Alfieri)

PRIMO PIATTO

Raviolo liquido, cacio di pienza, pepe di sichuan e tartufo (Vallini)

SECONDO PIATTO

Cubo di lingua di manzo, topinambour, lamponi e tartufo (Mauri)

PRE DESSERT

Cioccolato michel cluizel, menta, crumble salato di mandorle e acqua di ribes (Mauri)

DESSERT

Millefoglie di panettone, chantilly, marron glace', oro e tartufo (Zulian)

PETIT FOUR (Mauri)

Euro 130.00

bevande non incluse