

Menu

Salone del Mobile 2018

Antipasti

Selezione bruschette "Tartufi&Friends"	€ 18,00
Burrata, misticanza alle erbe, miele con tartufo e tartufo fresco	€ 24,00
Tartare di tonno rosso, salsa di soia, finocchio croccante e tartufo fresco	€ 28,00
Tartare di manzo al coltello, fonduta di Parmigiano e tartufo fresco	€ 26,00
Lingotto di foie-gras, asparagi, aceto di lamponi e tartufo fresco	€ 30,00
Truffle Pizza	€ 24,00

Primi piatti

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco	€ 30,00
Il "Nostro Tagliolino" Cacio & Pepe con tartufo fresco	€ 30,00
Tagliolino alla Carbonara con tartufo fresco	€ 35,00
Risotto Tartufi&Friends con tartufo fresco	€ 30,00
Risotto allo zafferano, frutti di mare, riduzione di crostacei e tartufo fresco	€ 35,00
Ravioli al foie gras, gel di mela, noci sable', riduzione al Porto e tartufo fresco	€ 40,00

Secondi di pesce

Salmone, spinaci, infuso di lemongrass e tartufo fresco	€ 34,00
Branzino alla Mediterranea e tartufo fresco	€ 38,00

Secondi di carne

Filetto "Rossini" di carne Chianina, scaloppa di fegato d'oca e tartufo fresco	€ 35,00
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, radicchio, patata, rapanelli e tartufo fresco	€ 35,00
Carrè d'agnello, crema di cavolo viola, pomodori datterino gialli e tartufo fresco	€ 35,00
L'Esclusivo Hamburger "Tartufi&Friends" (carne chianina, scaloppa di fegato d'oca e tartufo fresco accompagnati da marmellata di cipolle di Tropea, mostarda e maionese al tartufo)	€ 35,00

tartufo nero

I grandi classici

Uovo "Paolo Parisi" al tegamino con tartufo fresco	€ 22,00
Uovo Parisi morbido, fonduta di Salva Cremasco, pan brioche e tartufo fresco	€ 26,00
Purea di patate con tartufo fresco	€ 16,00

Le insalate

Carciofi crudi, quark, mandorle tostate, limone e tartufo fresco	€ 20,00
Insalata di songino, avocado, pinoli, grana, carote viola e tartufo fresco	€ 18,00
Spinaci, noci, cialde di Parmigiano, soia essiccata, yuzu e tartufo fresco	€ 18,00

Dessert

Il tiramisù scomposto	€ 12,00
Gelato alla crema, pinoli, fichi e miele con tartufo	€ 12,00
Lingotto al gianduia, passion fruit, crumble al cioccolato	€ 14,00
Morbido di mela e cannella, crema inglese e gelato alla vaniglia	€ 12,00
Selezione di frutti di bosco	€ 12,00



* Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

* il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Coperto € 5,00



Menu

Design Week 2018

Appetizers

Selection of bruschette "Tartufi&Friends"	€ 18,00
Burrata, garden salad, truffle honey and fresh Truffle	€ 24,00
Tuna tartare, soy sauce, crunchy fennel and fresh Truffle	€ 28,00
Beef tartare, Parmigiano fondue and fresh Truffle	€ 26,00
Foie Gras lingot, asparagus, raspberry vinegar and fresh Truffle	€ 30,00
Truffle Pizza	€ 24,00

First Courses

The "Classic" Tagliolino with fresh Truffle	€ 30,00
The "Signature" Cacio&Pepe Tagliolino with fresh Truffle	€ 30,00
The "Incredible" Carbonara with fresh Truffle	€ 35,00
"Tartufi&Friends" Risotto with fresh Truffle	€ 30,00
Risotto with Saffron, seafood, crustaceous reduction and fresh Truffle	€ 35,00
Home made Ravioli of Foie Gras, apple gel, caramelized Hazelnuts, Porto reduction and fresh Truffle	€ 40,00

Fish courses

Salmon filet, spinach, lemongrass infuse and fresh Truffle	€ 34,00
Seabass "Mediterranea" and fresh Truffle	€ 38,00

Meat courses

Beef Fillet "Rossini", Foie Gras and fresh Truffle	€ 35,00
Veal cheek sous vide, radicchio, potatoe cream, radish and fresh Truffle	€ 35,00
Lamb rack, violet cabbage cream, yellow "datterino" tomatoes and fresh Truffle	€ 35,00
The "Exclusive" Tartufi&Friends Burger (Home made bun, Chianina beef, foie gras, red onion marmalade, mayonnaise and mustard) and fresh Truffle	€ 35,00

Black Truffle

Grand Classics

Fried eggs and fresh Truffle	€ 22,00
Poached egg, Salva cheese fondue, pan brioche and fresh Truffle	€ 26,00
Mashed potatoes puree and fresh Truffle	€ 16,00

Salads

Artichokes, quark cheese, toasted hazelnuts, lemon dressing and fresh Truffle	€ 20,00
Songino salad, avocado, pine nuts, Parmigiano flakes, violet carrots and fresh Truffle	€ 18,00
Spinach, nuts, Parmigiano wafer, dry miso, yuzu and fresh Truffle	€ 18,00

Dessert

Signature Tiramisù	€ 12,00
Vanilla ice cream, pine nuts, figs in Truffle honey	€ 12,00
Giandua Chocolate Lingot, passion fruit, chocolate crumble	€ 14,00
Apple&Cinnamon, creme anglaise, vanilla ice cream	€ 12,00
Mixed berries	€ 12,00



* For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service

* The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of EC Regulation 853/2004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

Table Service € 5,00

