



## Menu

### Antipasti

Capesante arrosto, spuma di patata, riso nero soffiato e tartufo fresco	€ 30,00
Salmone marinato, liquirizia, puntarelle, caviale di tartufo e aceto di Champagne e tartufo fresco	€ 28,00
Tartare di manzo al coltello, composta di ribes rosso, yogurt e tartufo fresco	€ 26,00
Carciofi in tempura, crema di topinambour, spugna di cavolfiore, polvere di mandorle tostate e tartufo fresco	€ 26,00

### Primi piatti

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco	€ 30,00
Riso carnaroli "Salera" mantecato al verde, lumache, caprino, nocciole e tartufo fresco	€ 35,00
Ravioli liquidi, merluzzo arrosto, brodo di porcini e tartufo fresco	€ 38,00
Gnocchi di patate ripieni al Casera e tartufo, salsa d'acciuga, noccia gentile del Piemonte, bietole e tartufo fresco	€ 35,00

### Secondi di pesce

Gamberi in padella, indivia belga glassata, salsa Teriyaki, terra di cacao amaro e tartufo fresco	€ 38,00
Tonno scottato, Pak-choy, senape in grani e tartufo fresco	€ 38,00

### Secondi di carne

Lombo di cervo alla Wellington, patate nocciola, funghi pioppini e tartufo fresco	€ 38,00
Agnello, morbido di mais, carciofi, radicchio tardivo e tartufo fresco	€ 35,00

### Dessert

Il tiramisù scomposto	€ 12,00
Il lampone in varie consistenze	€ 12,00
Cioccolato, mandorla, meringa, crema mou e sale malton	€ 12,00
Gelato alla crema, pinoli, fichi e miele con tartufo	€ 12,00

tartufo  
nero

tartufo  
bianco

## Menu di San Valentino

Tartare di branzino, lenticchie, mandarino agrodolce, crumble di grano saraceno e tartufo fresco

Tartare di manzo, salsa d'acciuga, nocciola gentile del Piemonte e tartufo fresco

Ravioli liquidi, merluzzo arrosto, brodo di porcini e tartufo fresco

Filetto "Rossini" di carne Chianina, scaloppa di fegato d'oca e tartufo fresco

Il lampone in varie consistenze, biscotto alle mandorle e fondente di cioccolato

€ 100,00 a persona con tartufo nero  
€ 175,00 a persona con tartufo bianco



**TARTUFI & FRIENDS**  
TRUFFLE LOUNGE

