



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

MENÙ TRADIZIONE

Insalata di songino, avocado, pinoli, grana, carote viola e tartufo fresco

Tartare di manzo al coltello, composta di ribes rosso, yogurt e tartufo fresco

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco

Uovo al tegamino con tartufo fresco

Tiramisù scomposto

€ 80,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 150,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



MENÙ INNOVAZIONE

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

Carciofi in tempura, crema di topinambour, spugna di cavolfiore, polvere di mandorle tostate e tartufo fresco

Gnocchi di patate ripieni al casera e tartufo, salsa d'acciuga, nocciola gentile del Piemonte, bietole e tartufo fresco

Gamberi in padella, indivia belga glassata, salsa teriyaki, terra di cacao amaro e tartufo fresco

Gelato alla crema, pinoli, fichi e miele con tartufo

€ 90,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 160,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



MENÙ EXTRAVAGANZA

Salmone marinato, liquirizia, puntarelle, caviale di tartufo e aceto di Champagne

Capesante arrosto, spuma di patata, riso nero soffiato e tartufo fresco

Spaghetto alla chitarra, burro d'alpeggio, ostriche, erba cipollina e caviale di tartufo

Filetto di agnello, morbido di mais, carciofi, radicchio tardivo e tartufo fresco

Il lampone in varie consistenze

€ 120,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 210,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

THE "CLASSIC" TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

Songino salad, Avocado, pinenuts, Parmigiano flakes, violet carrots and fresh Truffle

Beef Tartare, red currant marmelade, yoghurt and fresh Truffle

The "Classic" Tagliolino (Home made pasta) with fresh Truffle

Fried eggs and fresh Truffle

Signature Tiramisù

€ 80,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 150,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE

THE "SIGNATURE" TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

Seabass Tartare, lentils, sweet and sour Tangerine, buckwheat crumble and fresh Truffle

Artichokes in Tempura, Jerusalem Artichokes cream, cauliflower sponge, toasted almond powder and fresh Truffle

Potato gnocchi filled with Casera cheese and Truffle, anchovy sauce, Piedmont hazelnut, chard and fresh Truffle

Pan-seared Shrimps, glazed Belgian endive, Teriyaki sauce, bitter cocoa crumble and fresh Truffle

Vanilla Ice cream, dried figs, pine nuts and Truffle honey

€ 90,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 160,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE



TARTUFI&FRIENDS EXTRAVAGANZA TASTING MENU

Marinated salmon, licorice, puntarelle (wild chicory), Truffle caviar and Champagne vinegar and fresh Truffle

Roasted scallops, potato mousse, puffy black rice and fresh Truffle

Spaghetti (Home Made), Alps butter, oyster, chives, Truffle Caviar and fresh Truffle

Lamb, corn purea, artichokes, radicchio and fresh Truffle

The "Raspberry"

€ 120,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 210,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE