



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

MENÙ TRADIZIONE

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

Tartare di manzo al coltello, datterino confit, verdure dell'orto e tartufo fresco

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco

Uovo al tegamino con tartufo fresco

Tiramisù scomposto

€ 80,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO
€ 150,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO

MENÙ INNOVAZIONE

Riccia, fagiolini, la nostra ventresca di tonno sott'olio, mango, acetosa rossa, mostarda e tartufo fresco

Torchon di foie gras, pesca, arachidi, pan brioche e tartufo fresco

Tortelli alle mandorle, gamberi crudi di Mazara del Vallo, bisque di crostacei, tarassaco e tartufo fresco

Pesce spada arrosto, olio al nero di seppia, pomodorini gialli, edamame e tartufo fresco

Frolla, fragole, crema alla vaniglia, meringa flambata, basilico, limone e pepe di Sichuan

€ 90,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO
€ 160,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO

MENÙ EXTRAVAGANZA

Bon bon di branzino, quark, limone candito, concentrato di pomodoro e tartufo fresco

Il fungo Porcino in varie consistenze

Gnocchi di patate, creste di gallo, nero di seppia, nasturzio e tartufo fresco

Spalla d'agnello, millefoglie di patate, purea di peperoni, origano greco e tartufo fresco

Terra di cacao salato, Porcini, asperula, lamponi e vaniglia

€ 120,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO
€ 210,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

THE "CLASSIC" TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

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

Beef tartare, tomato confit, garden vegetables 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

Frisée salad, green beans, home made Tuna belly in extra virgin Oil, mango, sorrel, mustard and fresh Truffle

Foie Gras pate', peach, peanuts, pan brioche and fresh Truffle

Almonds Ravioli, raw Sicilian red shrimps, crustaceous sauce, dandelion and fresh Truffle

Roasted swordfish, ink squid oil, yellow tomato edamame and fresh Truffle

Shortcrust, strawberry vanilla cream, burnt meringue, basil, lemon and Sichuan peppercorn

€ 90,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE
€ 160,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE

TARTUFI&FRIENDS EXTRAVAGANZA TASTING MENU

Sea Bass candy, quark cheese, lemon confit, tomato drops and fresh Truffle

"Porcini" mushroom in various textures and fresh Truffle

Potatoes Gnocchi, rooster comb, squid ink, nasturtium, and fresh Truffle

Lamb shoulder, potatoes mille-feuille, red peppers purea, Greek oregano and fresh Truffle

Chocolate crumble, Porcini mushrooms, sweet woodruff, raspberry and vanilla

€ 120,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE
€ 210,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE