



Cena a tema Tartufo

Giovedì 29 Gennaio

-

Truffle Dinner

Thursday 29th January

Amuse-bouche

Crostino di pan brioche caldo con burro montato e tartufo
Warm brioche crostino with whipped butter and truffle

Antipasto-Starter

Cous cous di cavolfiore viola, uovo nuvola, taleggio e tartufo
Purple cauliflower couscous, cloud egg, taleggio cheese and truffle

Primo- First course

Raviolo a bottone di zucca con tartufo e guanciale croccante
Pumpkin "botton" raviolo with truffle and crispy guanciale

Secondo-Main course

Carré di agnello in crosta di nocciole, carciofi e tartufo
Hazelnut-crust ed lamb rack, artichokes and truffle

Pre-dessert

Crostino di polenta con crema salata al mascarpone, riduzione di moscato e tartufo
Polenta crostino with savoury mascarpone cream, Moscato reduction and truffle

Dessert

Pera pochée, gelato al latte di mandorla, tartufo e salsa al cioccolato fondente
Poached pear, almond milk ice cream, truffle and dark chocolate sauce

70 € a persona
Bevande escluse

70 € per person
Beverage excluded