

# Menù a tavola

... per iniziare ...

E pare un cannolo ...

gamberi\*, ricotta, crumble di cannolo, crema di piselli  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 20

Royal di gallo al fumo di olivo  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 18

Trombette con uovo in pochette  
con tartufo della nostra tartufaia  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 20

Culatello di zibello, 36 mesi € 23

Azzardo - Ostriche e Fassona  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 25

prendendo confidenza...

Lingue di Gallo in un paesaggio marino\* € 20

Riso "buono" Carnaroli mantecato  
al tartufo della nostra tartufaia  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 20

Ravioli di culatello al fondo bruno  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 18

Patata prugnona e farina  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 18

ormai alla grande...

Frittura di calamari\*, crostacei\*, verdure e tartufo  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 20

Il principe e il contadino, gamberi\* e foie gras  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 30

Filetto di fassona al suo latte  
e tartufo della nostra tartufaia  
*supplemento grattata di tartufo bianco € 15* € 38

Faraona marinata al Vermouth € 20

... la goduria

Mondo cioccolato che passione € 10

Dolce di pasta sfoglia e piccoli frutti € 10

Gubeletti € 10

\* il prodotto potrebbe essere stato abbattuto

La nostra selezione di vini: Il Crocevia, Il Primordiale, Il Roseo

Coperto e servizio € 4

Grazie per aver scelto la mia cucina,

*Chef Ugo Vairo*

