

Menù a tavola

... per iniziare ...

Era un gambero*... con salsa di ribes e tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 20
Royal di gallo al fumo di olivo con tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 20
Uovo in cocotte con tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 20
Culatello di zibello, 36 mesi	€ 23
Azzardo - Ostriche* e Fassona con tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 25

prendendo confidenza ...

Fidei di Clo con crema di burro e tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 20
Riso "buono" Carnaroli mantecato al tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 20
Ravioli di culatello al fondo bruno e la sua polvere, con tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 18
Patata prugnona e farina, foie gras, pomodori al forno, taggiasche e tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 18

ormai alla grande ...

Il principe e il contadino, gamberi* e foie gras con tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 30
Filetto di fassona al suo latte e tartufo della nostra tartufaia <i>supplemento grattata di tartufo bianco € 15</i>	€ 38
Sella di coniglio alla Wellington	€ 20
Faraona marinata al Vermouth	€ 20

... la goduria

Intrigo	€ 10
Mille foglie di nocciole	€ 10
Gubeletti	€ 10

* il prodotto potrebbe essere stato abbattuto

I nostri vini: Il Crocevia, Il Primordiale, Il Roseo

Coperto e servizio	€ 4
--------------------	-----

Grazie per aver scelto la mia cucina,

Chef Ugo Vairo

