

M E N U



IL TARTUFO BIANCO D'ALBA



I piatti classici da accompagnare al tartufo bianco d'Alba *The typical dishes to combine with Alba white truffle*

Tartufo bianco d'Alba 15 euro al grammo in aggiunta al piatto
Alba white truffle 15 euros per gram (to be added to the dish).

Carne cruda di Fassona* "Macelleria Martini" tagliata al coltello
*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat**

25

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**

20

I Tajarin* "quaranta tuorli" al burro
Tajarin (fresh egg pasta) "forty egg yolk" with butter*

20

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*
*Parmesan risotto and roast sauce**

22

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole
Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts

42

Zabaione
Zabaglione

16

I NOSTRI SIGNATURE DISHES

I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Il Risotto mantecato alla milanese
Milanese style risotto

25

con aggiunta di midollo* alla brace e sugo d'arrosto
with the addition of roasted bone marrow and roast sauce*

30

"L'Oss bus" di vitello in gremolata servito con il riso al salto croccante*
*Veal osso buco with gremolata sauce served with crunchy saffron rice**

45

Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta "al rosa"
servita con patate novelle arrosto e maionese allo zafferano
Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes and saffron mayonnaise

45

ANTIPASTI APPETIZERS

La Fassona* piemontese "Macelleria Martini" battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di capperi
Hand cut "Macelleria Martini" Fassona raw meat , tuna sauce and caper powder*

28

Tartare di tonno*, capperi di Salina, bottarga e limone
Tuna tartare , Salina capers, bottarga and lemon*

37

Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado
Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino
Focaccina with Norcia black truffle and Alpine fontina cheese, baked in the pan

43

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella
From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables

20

Caviale "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Oscetra" caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

Caviale "Beluga" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Beluga" caviar with blinis and its garnishes*

50gr - 465

I PIATTI DEL MOMENTO

Gamberi rossi* serviti crudi, maionese ai porcini e rapa bianca
Raw red shrimp , porcini mayonnaise and white turnip*

44

Baccalà cotto in olio, puntarelle croccanti, acciughe e salsa verde
Cod cooked in oil, crispy puntarelle, anchovies and green sauce

34

Torcione di foie gras d'anatra, cipolla di Breme e pan brioche*
*Duck foie gras torchon, Breme onion, and brioche bread**

34

La nostra melanzana alla Norma: tartelletta croccante*, melanzana fondente e ricotta infornata
Our Norma-style aubergine: crispy tartlet , melting aubergine and baked ricotta*

27

PRIMI STARTERS

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico
"Verrigni" Spaghettono pasta, tomato and basil sauteed sauce

24

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*
*Homemade "forty egg yolk" tagliatelle pasta with veal meat sauce**

25

Il nostro minestrone di verdure del momento
Our seasonal vegetable soup

20

I PIATTI DEL MOMENTO

Linguine alle aragostelle*, aglio, olio, peperoncino e pomodoro giallo
Linguine pasta with langoustines, garlic, oil, chili and yellow tomato*

54

Ravioli ripieni di porcini*, burro alle erbe e fiori
Porcini-filled ravioli, herb butter, and flowers*

36

Risotto alla zucca mantovana, blu di capra e mandorla
Mantuan pumpkin risotto, goat blue cheese and almond

34

Cannelloni integrali al bitto e cavolo nero
Whole wheat cannelloni pasta with bitto cheese and black cabbage

34

aggiunta di tartufo bianco d'Alba ai cannelloni - Euro 15 al grammo
addition of Alba white truffle to cannelloni pasta - Euro 15 per gram

SECONDI MAIN COURSES

Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella
Char-grilled fresh fish of the day served with pan sautéed lettuce heart*

42

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline
Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes and chards*

40

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*
*Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce**

44

I PIATTI DEL MOMENTO

Triglia* scottata, bieta e funghi porcini
Seared red mullet, chard and porcini mushrooms*

46

Rana pescatrice*, salsa Champagne, caviale e cime di rapa
Monkfish, Champagne sauce, caviar and turnip greens*

52

Sella di maiale nero alla brace, verza, uva fragola e castagna
Char-grilled black pork saddle, savoy cabbage, strawberry grape and chestnut

46

Quaglia arrosto farcita di carciofi e guanciale, patata all'olio* e tartufo nero
Roasted quail stuffed with artichokes and cheek lard, oil-cooked potato and black truffle*

48

SELEZIONE DI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

LATTE VACCINO

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCHE ROSSE

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio a pasta dura, latte crudo stagionato 24 mesi
Raw milk hard cheese, aged for 24 months

GORGONZOLA DOLCE DOP

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio erborinato a pasta cruda stagionato 60 giorni
Aged 60-day raw milk blue cheese

LATTE DI BUFALA

ROBIOLA DI BUFALA

AZ. LUIGI GUFFANTI

Formaggio di latte di bufala, a latte crudo, a crosta fiorita,
stagionato 10 giorni
Raw buffalo milk cheese with bloomy rind, aged for 10 days

LATTE CAPRINO

TRONCHETTO DI CAPRA AL CARBONE VEGETALE

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

Formaggio di capra a latte crudo, semi stagionato affinato nel
carbone vegetale, stagionato 30 giorni
*Raw goat milk cheese, semi-aged and refined with vegetable
charcoal, aged for 30 days*

CAPRINO IN FOGLIE DI NOCE

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

Formaggio di capra a latte crudo, avvolto in foglie di noce e
stagionato 45 giorni
Raw goat milk cheese wrapped in walnut leaves, aged for 45 days

CAPRABLU

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

Formaggio di capra erborinato a latte crudo stagionato un
massimo di 5 mesi
Raw goat milk blue cheese aged for up to 5 months

LATTE OVINO

PECORINO VAL D'ORCIA STAGIONATO IN GROTTA "IL MAGNIFICO CACIO DI PIENZA"

AZ. CASEIFICI VAL D'ORCIA

Formaggio di latte di pecora pastorizzato, stagionato 100 giorni
in grotte di tufo
Pasteurized sheep milk cheese, aged for 100 days in tufa caves

PECORINO FIORE SARDO

CASEIFICI DI SARDEGNA
AFFINATO DA
LUIGI GUFFANTI

Formaggio di latte crudo ovino stagionato minimo 105 giorni
Raw sheep milk cheese aged for a minimum of 105 days

in accompagnamento pane ai frutti rossi e mostarda
served with red fruit bread and mustard

SELEZIONE DA 6 ASSAGGI 6 TASTING SELECTION - EURO 24

SELEZIONE DA 3 ASSAGGI 3 TASTING SELECTION - EURO 18

DESSERTS

Torta « Palazzo Parigi », cioccolato Guanaja e lampone*
*« Palazzo Parigi » cake, Guanaja chocolate and raspberry**

18

Tartelletta ai fichi e cremoso al lime
Fig tartlet and lime cream

16

Savarin* con mousse alle pere, gelato* tostato e caramello
Savarin with pear mousse, toasted ice-cream* and caramel*

18

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato alla vaniglia*
*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream**

18

Tiramisù*

15

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione:
vaniglia, cioccolato 70%, nocciola, limone, lampone, mela verde e mango
Our homemade ice-creams and sorbets:*
vanilla, chocolate 70%, hazelnut, lemon, raspberry, green apple and mango

14

Tagliata di frutta fresca
Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica
Freshly sliced exotic fruit

20

Gentile Cliente,

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni. Per come sono strutturati i locali di preparazione non si può escludere la possibile presenza di ulteriori sostanze che creano allergie ed intolleranze.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.



Dear Guest,

The staff is available to provide any information about the ingredients and the methods of preparation of the menu dishes.

The customer is invited to inform the staff about the need to consume food free of certain allergenic substances.

Our dishes may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, Crustaceans and products thereof, Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Peanuts and products thereof, Soybeans and products thereof, Milk and products thereof, Nuts, Celery and products thereof, Mustard and products thereof, Sesame seeds and products thereof, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin and products thereof, Molluscs and products thereof.

It is not possible to guarantee the absence of cross-contamination during the cooking processing. Due to the layout of the preparation areas, it is not possible to exclude the potential presence of additional substances that may cause allergies and intolerances.

All prices are in EURO Vat and service included.