

# 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 BOSCATTO - 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 BOSCATTO - 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 BOSCATTO - 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.