

SUA MAESTA' IL TARTUFO BIANCO

venerdì 29 novembre 2019

Il nostro Chef ha preparato un menù degustazione abbinando a ciascuna portata il tartufo bianco che, con il suo profumo ed il suo sapore intenso, esalta ogni piatto

Antipasti

Battuta di Fassona Piemontese, Tuorlo Confit e Lampone fresco

Oppure

Uovo croccante cotto a 65° su crema di Patate Bio

O.P. Brut Rosè Pinot Nero Metodo Classico Monsupello Az. Agr. Monsupello

Primi Piatti

Risotto Carnaroli Az. Agricola " La Rossera " e Grana Padano DOP

Oppure

Tagliolino 30 tuorli con Burro d'Alpeggio

O.P. Buttafuoco "Abbondanza" Az. Agr. Maggi Francesco

Secondo Piatto

Filetto di Vitello cotto al rosa con Radicchio e Porcini

Oppure

Petto di Faraona con suo ripieno su Crema di Zucca e Verza Stufata

O.P. Bonarda Ferma "Calcababio" Az. Agr. Monsupello

Pre Dessert

Ricordo D'infanzia dello chef (Pane e cioccolato)

Dessert

Mousse al Cioccolato Bianco, Frutto della Passione, Wasabi

Passito di Moscato "Sabio Pasi" Az. Agr. Cà del Gè



***Menù comprensivo di gr 10 di tartufo a persona
Vini, acqua e moka compresi nel prezzo
E' gradita la prenotazione***

€ 65,00 a persona