

À LA DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

MENU EN 4 SÉQUENCES 300 EUROS

Notre Chef Sasha Arandjelovic et notre Chef exécutif Ugo Alciati, Ambassadeur International de la Truffe Blanche d'Alba vous guident dans un voyage culinaire unique. Dégustez un menu en 4 séquences, conçu comme une mise en lumière de ce produit d'exception, de l'entrée jusqu'au dessert.

(Chaque plat est agrémenté de 4 grammes de Truffe Blanche d'Alba)

ANTIPASTO

Artichaut confit, fondue de Bra Tenero DOP
78 €

PRIMO PIATTO

Tagliatelle 40 jaunes d'oeuf, beurre de montagne
et parmigiano reggiano «Vacche rosse» affiné 24 mois
85 €

SECONDO PIATTO

Filet de veau La Granda, purée de pommes de terre et jus de cuisson
98 €

DOLCE

Crème glacée Fior di Latte
68 €



*Prix net en euros, taxes et services compris
Origine des viandes : France et Italie*

Plats entièrement faits maison et élaborés à partir de produits bruts.

TO THE DISCOVERY OF THE WHITE TRUFFLE OF ALBA

4-SEQUENCE MENU 300 EUROS

Our Chef Sasha Arandjelovic and Executive Chef Ugo Alciati, International Ambassador of the White Truffle of Alba guide you on a unique culinary journey. Enjoy a 4-sequence menu, designed to highlight this exceptional product, from starter to dessert.

(Each dish is garnished with 4 grams of Alba White Truffle)

ANTIPASTO

Candied artichoke, DOP Bra Tenero cheese fondue
78 €

PRIMO PIATTO

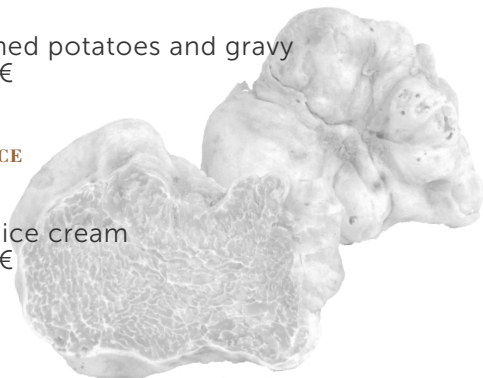
40 egg yolk tagliatelle pasta, mountain butter
and «Vacche rosse» parmigiano reggiano cheese aged 24 months
85 €

SECONDO PIATTO

La Granda veal filet, mashed potatoes and gravy
98 €

DOLCE

Fior di Latte ice cream
68 €



*Price net in euro, taxes and service included
Meat origin : France and Italy
Dishes are entirely homemade and prepared with raw products.*