



UN VIAGGIO CULINARIO INTORNO  
AL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

Il nostro chef, Ugo Alciati, ambasciatore internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e Sasha Arandjelovic, il nostro chef esecutivo, vi guideranno in un viaggio culinario unico. Gustate un menu di 4 portate ideato per esaltare questo prodotto eccezionale, dall'antipasto al dessert

Ogni piatto è accompagnato da 3 grammi di Tartufo Bianco d'Alba

Ogni grammo aggiunto sarà addebitato a 10€/grammo. Il prezzo del Tartufo Bianco d'Alba varia durante la stagione, quindi potrebbe influenzare i prezzi del menu.

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

AMUSE BOUCHE DELLO CHEF

ANTIPASTO

56 €

*Uovo in camicia, vellutata di patate, crema di Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 mesi*

PRIMO PIATTO

56 €

*Tagliolino "40 tuorli"*

SECONDO PIATTO

72 €

*Guancia di manzo con potimarron e bietole, salsa al tartufo nero.*

PER FINIRE

48 €

*Glace Fior di latte*

MENU A 4 SEQUENZE

220 €

*l'assaggio*  
Ristorante & Bar

PRENOTA ORA

*Menu*