

# **MENU' DELLA TRADIZIONE CON TARTUFO BIANCO "TUBER MAGNATUM PICO"**

**Battuta al coltello con Tartufo Bianco**

*Hand-minced raw veal*

*Mit dem Messer gehacktes Fleisch*

**Uovo pochès con fonduta al raschera con Tartufo Bianco**

*Egg pochès with Raschera fondue*

*Poschiertes ei mit Raschera-Käsecreme*

**Tajarin al burro di montagna e salvia con Tartufo Bianco**

*Tajarin (hand-cut tagliatelle) with mountain butter and sage*

*Mit dem Messer fein geschnittene Tagliatelle mit alpin butter und salbei*

**Guancetta di maiale con patate novelle allo scalogno e Tartufo Nero**

*Pork cheek with new potatoes , shallots and black truffle*

*Schweinebacke mit neuen Kartoffeln , Schalotten mit schwarzen Trüffeln*

**Mousse "Converso" al gianduia con arancia essicata**

*"Converso" Gianduja chocolate cream mousse with dried orange*

*Mousse "Converso" aus Gianduja-Schokolade mit getrockneten Orangen*

**Acqua potabile trattata**

**Caffè**

**€120,00 vini esclusi**

*excluding wine – mit Ausnahme von Wein*

**€150,00 con abbinamento dei vini**

**( bollicine , nebbiolo, barolo e moscato)**

*with paired wines - inklusive kombinierte Weine*