

Menu

UOVO, CREMA DI PECORINO
CICORIA, TARTUFO BIANCO
POACHED EGG, PECORINO MOUSSE, CHICORY, WHITE TRUFFLE

BATTUTA DI WAGYU, CIPOLLA DI TROPEA
TARTUFO BIANCO
WAGYU BEEF TARTAR, TROPEA ONION, WHITE TRUFFLE

RISOTTO CARNAROLI,
PARMIGIANO VACCHE ROSSE, TARTUFO BIANCO
CARNAROLI RISOTTO, PARMIGIANO-REGGIANO
RED COW 30-MONTH, WHITE TRUFFLE

COSTOLETTA DI MANZO AL PASSITO
FEGATO GRASSO, TARTUFO BIANCO
BRAISED BEEF SHORT RIBS, PASSITO SAUCE
FOIE GRAS, WHITE TRUFFLE, CRUSHED POTATOES

CASSATA DI RICOTTA, FARRO CROCCANTE,
TARTUFO BIANCO E NERO
RICOTTA CHEESE TART, CRISPY SPELT, BLACK AND WHITE TRUFFLE

EXECUTIVE CHEF *Franco Sangiacomo*
SOMMELIER, BANFI *Luciano Castiello*