

ФЕСТИВАЛЬ ТРЮФЕЛЯ

МЕНЮ БЛЮД С ЧЕРНЫМ ЗИМНИМ ТРЮФЕЛЕМ

РЕГИОН ЛАЦИО

	г/грн		г/грн
Фокачча с пармезаном и черным трюфелем.....	110/279,00	Запеченный сыр с черным трюфелем, картофелем, свежим шпинатом и гречневыми гречками	600/300/890,00
Arneis 2017 Matteo Correggia	180/730,00	<i>Блюдо рекомендуется на 2 персоны</i>	
Паштет из мозгов с домашним гречневым хлебом.....	80/50/167,00	Sauvignon Blanc "Quarz" 2016 Cantina Terlano.....	440/1630,00
Chardonnay "Bissia" 2016 La Biòca	320/1180,00	Лазанья с черным зимним трюфелем	300/287,00
Спагетти карбонара с черным зимним трюфелем	260/387,00	Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori	680/2580,00
Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2014 La Monacesca.....	340/1280,00	Равиоли качо е пепе с черным трюфелем... 160/317,00	
Черный трюфель	3/149,00	Brunello di Montalcino 2013 Mocali	1750,00

** В каждое блюдо мы добавляем 3 грамма черного трюфеля*

МЕНЮ БЛЮД С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

АЛЬБА, ПЬЕМОНТ

	г/грн		г/грн
Тартар из говядины с трюфелем	200/918,00	Ризотто с трюфелем	280/787,00
Barolo "Aculei" 2014 La Biòca	490/1860,00	Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori ...	680/2580,00
Крем-суп из цветной капусты с трюфелем..	300/697,00	Оссобуко с жареным корнем сельдерея и трюфелем	300/50/875,00
Chardonnay "Bissia" 2016 La Biòca	320/1180,00	Lucente 2014 Luce della Vite	670/2520,00
Пьемонтские тальюлини с трюфелем и белым соусом.....	250/905,00	Белая пицца с трюфелем	280/875,00
Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 2014 La Monacesca.....	340/1280,00	Arneis 2017 Matteo Correggia.....	200/730,00

По желанию Вы можете добавить трюфель порционно

	г/грн
Белый трюфель	3/650,00

** В каждое блюдо мы добавляем 3 грамма белого трюфеля*

VINO *e* CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca