

## MENÙ DEI PIATTI CON TARTUFO

### MENÙ DEI PIATTI CON TARTUFO INVERNALE

uah

<b>Focaccia con parmigiano e tartufo nero</b> .....	297,00
Arneis 2017 Matteo Correggia.....	180/730,00
<b>Patè di cervello con il pane di grano saraceno fatto in casa</b> .....	197,00
“Dragon” 2016 Luigi Baudana.....	260/940,00
<b>Bresaola con salsa di mozzarella</b> .....	 317,00
“Marmineola” Freisa 2017 La Biòca.....	180/650,00
<b>Spaghetti alla Carbonara con tartufo nero invernale</b> .....	387,00
Verdicchio di Matelica Riserva “Mirum” 2014 La Monacesca.....	340/1280,00
<b>Crema di patate con spinaci e pancetta</b> .....	 317,00
Sauvignon “Lahn” 2016 San Michele Appiano.....	240/880,00
<b>Piedmont Tagliolini with creamy white sauce and black truffle</b> .....	335,00
Vermentino “Etichetta Nera” 2017 Cantine Lunae.....	270/1050,00
<b>Ravioli cacio e pepe con tartufo nero</b> .....	317,00
“Marmineola” Freisa 2017 La Biòca.....	180/650,00
<b>Risotto al tartufo nero</b> .....	397,00
“Batàr” 2014 Querciabella.....	780/2920,00
<b>Scaloppine e purè di sedano</b> .....	 527,00
Vermentino 2016 Poggio al Lupo.....	250/920,00
<b>Formaggio cotto con tartufo nero, patate, spinaci freschi e crostini di grano saraceno</b> .....	890,00
<i>Consigliato per 2 persone</i>	
Sauvignon Blanc “Quarz” 2016 Cantina Terlano.....	440/1630,00
<b>Lasagne al tartufo nero invernale</b> .....	337,00
Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori.....	680/2580,00
<b>Bisteca al tartufo con cibate di porri</b> .....	 790,00
Barbaresco “Autinbej” Ca’del Baio.....	340/1300,00
<b>Tartufo nero</b> .....	3/179,00

*\*Ad ogni piatto aggiungiamo 3g di tartufo nero*