


ФЕСТИВАЛЬ ТРЮФЕЛЯ

МЕНЮ БЛЮД С ЧЕРНЫМ ЗИМНИМ ТРЮФЕЛЕМ

грн

| | |
|---|--|
| Фокачча с пармезаном и черным трюфелем | 297,00 |
| Arneis 2017 Matteo Correggia..... | 180/730,00 |
| Паштет из мозгов с домашним гречневым хлебом | 197,00 |
| “Dragon” 2016 Luigi Baudana..... | 260/940,00 |
| Брезаола с соусом из моцареллы |  317,00 |
| “Marminele” Freisa 2017 La Biòca..... | 180/650,00 |
| Спагетти карбонара с черным зимним трюфелем | 387,00 |
| Verdicchio di Matelica Riserva “Mirum” 2014 La Monacesca..... | 340/1280,00 |
| Картофельный крем-суп из шпината и беконом |  317,00 |
| Sauvignon “Lahn” 2016 San Michele Appiano..... | 240/880,00 |
| Пьемонтские Тальолини з с белым соусом и черным трюфелем | 335,00 |
| Vermentino “Etichetta Nera” 2017 Cantine Lunae..... | 270/1050,00 |
| Равиоли качо е пепе с черным трюфелем | 317,00 |
| “Marminele” Freisa 2017 La Biòca..... | 180/650,00 |
| Ризотто с черным трюфелем | 397,00 |
| “Batàr” 2014 Querciabella..... | 780/2920,00 |
| Гребешок с пюре из сельдерея |  527,00 |
| Vermentino 2016 Poggio al Lupo..... | 250/920,00 |
| Запеченный сыр в тесте фило с черным трюфелем, картофелем, свежим шпинатом и гречневыми гренками | 890,00 |
| Sauvignon Blanc “Quarz” 2016 Cantina Terlanò..... | 440/1630,00 |
| Трюфельная лазанья | 337,00 |
| Cervaro della Sala 2016 Marchesi Antinori..... | 680/2580,00 |
| Трюфельный бифштекс с луком порей |  790,00 |
| Barbaresco “Autinbej” Ca’del Baio..... | 340/1300,00 |
| Черный трюфель | 3/179,00 |

* В каждое блюдо мы добавляем 3 грамма черного трюфеля