

МЕНЮ СТРАВ З БІЛИМ ТРЮФЕЛЕМ, АЛЬБА, ІТАЛІЯ

150 ml/750 ml

Мус із мортадели з білим трюфелем	140/758,00
2017 Arneis Matteo Correggia	220,00/810,00
Карпачо з яловичини зі свіжим шпинатом	125/802,00
2017 Barbaresco Autinbej Ca'del Baio	340,00/1300,00
Тартар із телятини з грибним мусом	200/970,00
2013 Barolo Borzone La Biòca	590,00/2280,00
Фаланга королівського краба з соусом Бешамель	150/30/1569,00
2017 "Cadet" Chardonnay Bruno Rocca	340,00/1250,00
Суп із коренеплодів петрушки, селери та пастернаку	280/743,00
2017 Arneis Matteo Correggia	220,00/810,00
Равіолі з жовтком, рікотою та шпинатом	180/780,00
2017 "Cadet" Chardonnay Bruno Rocca	340,00/1250,00
Тальоліні з білим трюфелем та вершковим соусом	250/799,00
2017 Barbaresco Autinbej Ca'del Baio	340,00/1300,00
Ризото з білим трюфелем	280/781,00
2017 Barbaresco Autinbej Ca'del Baio	340,00/1300,00
Піца з білим трюфелем	260/891,00
2019 Gavi Minaia Nicola Bergaglio	160,00/620,00
Філе палтуса з картопляним кремом	220/970,00
2017 "Cadet" Chardonnay Bruno Rocca	340,00/1250,00
Яловичі ребра з селеровим пюре	220/978,00
2013 Barolo Borzone La Biòca	590,00/2280,00
Тістечка Шу з трюфельним кремом	130/197,00
2015 Recioto di Soave Le Colombare 0,5l Pieropan	320,00/1180,00
Білий трюфель*	3/600,00

*За Вашим бажанням, Ви маєте можливість додати трюфель до будь-якої страви з меню.

VINO *e* CUCINA

Dal 2014

Ristorante / Enoteca