



Il TARTUFO NERO - The Black Truffle

Battuta di Fassona con Tartufo Nero*
Raw Fassona Veal Meat with Black Truffle

€ 18,00

Uovo Pochè, Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero*
Soft poached egg with Parmesan Cheese Cream and Black Truffle

€ 18,00

Tajarin al Tartufo Nero*
Hand Made "Tajarin" Pasta with Black Truffle

€ 20,00

Guancia di Vitello, Crema di Patate, Tartufo Nero
Glazed Veal Cheek, Potatoes Cream and Black Truffle

€ 25,00

*circa 5/6 g - about 5/6 g

MENU' DELLA TRADIZIONE Traditional Menu

Il mio Vitello Tonnato
Chef's Veal with Tuna Sauce

Peperoni Ripieni
Filled Peppers

Agnolotti ai tre arrosti ed il suo fondo
Ravioli with three Roasts and his sauce

Guancia di Vitello, fondente di Patate
Veal Cheek, potatoes cream

Il Bonet VdV
Pudding with chocolate and macaroon

€ 45,00

Il Menù Degustazione è richiesto per tutto il tavolo

The menu is for all table

Please let us know if you have any dietary restrictions or food allergies, we care. Service € 2

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie - Coperto e Servizio € 2

Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa gli allergeni contenuti nei nostri piatti
Alcuni prodotti di nostra produzione per esigenze di conservazione possono aver subito un processo
di abbattimento della temperatura a -18°

Il Menù Degustazione è richiesto per tutto il tavolo

The menu is for all table

Please let us know if you have any dietary restrictions or food allergies, we care. Service € 2

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie - Coperto e Servizio € 2

Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa gli allergeni contenuti nei nostri piatti
Alcuni prodotti di nostra produzione per esigenze di conservazione possono aver subito un processo
di abbattimento della temperatura a -18°