



Scopri il menu del

TARTUFO BIANCO

gli ANTIPASTI

CRUDA DI FASSONA | 26 NG

Cruda di Fassona Piemontese Presidio Slow Food con olio extravergine
con grattata di 4 grammi di tartufo bianco

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP | 26

Robiola di Roccaverano DOP del Caseificio dell'Alta Langa
con olio extravergine, pepe nero
con grattata di 6 grammi di tartufo bianco

abbinamento consigliato



CONTESSA ROSA ROSÉ BRUT ALTA LANGA DOCG

Pinot Nero, Chardonnay | Fontanafredda | 6 calice | 29 bottiglia

i PRIMI

PLIN | 32

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto
con grattata di 5 grammi di tartufo bianco

TAGLIOLINI AL BURRO | 32 VG

Tagliolini all'uovo di "Plin" con burro "Trentingrana"
con grattata di 6 grammi di tartufo bianco

abbinamento consigliato



RENAISSANCE BAROLO SERRALUNGA D'ALBA DOCG

Nebbiolo | Fontanafredda | 6 calice | 32 bottiglia

i SECONDI

UOVO AL TEGAMINO | 26

Uovo piemontese biologico di Olivero Claudio
all'occhio di bue con burro
con grattata di 5 grammi di tartufo bianco

GUANCETTA DI SUINO | 34

Guancetta di suino glassata al vino rosso con morbido di patate
con grattata di 5 grammi di tartufo bianco

abbinamento consigliato



PROPRIETÀ IN FONTANAFREDDA BAROLO DOCG

Nebbiolo | Fontanafredda | 6 calice | 36 bottiglia

i DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE | 22

Torta di nocciole con zabaione
con grattata di 4 grammi tartufo bianco

I prezzi del menu sono da intendersi espressi in Euro.



TUTTI I SABATI E LE DOMENICHE A CENA
dal 10 ottobre fino al 6 dicembre
siamo aperti a cena dalle 19 alle 22
Prenota qui il tuo tavolo

EAT ALY