

Antipasti / Starter

	Prezzo Price	Tartufo Bianchetto Whitish Truffle	Tartufo Uncinato Autumn Truffle
			
Tagliere di assaggi Savini Tartufi (Minimo 2 persone) <i>Savini Tartufi cutting board (Minimum 2 people)</i>		46 €	46 €
Petto di piccione, cacao, Taleggio, e polenta Taragna	25 €	40 €	40 €
<i>Pigeon supreme, cocoa, Taleggio cheese, and “polenta Taragna”</i>			
Uovo bio cotto a 62°, cavolfiore e sapori Mediterranei <i>Organic egg at 62°, cauliflower and Mediterranean tastes</i>	22 €	37 €	37 €

Primi / *First Course*

	Prezzo <i>Price</i>	Tartufo Bianchetto <i>Whitish Truffle</i>	Tartufo Uncinato <i>Autumn Truffle</i>
			
Tagliolini al Tartufo Fresco <i>“Tagliolini” pasta with fresh Truffle</i>		40 €	40 €
Tortelli di melanzane alla Parmigiana fatti in casa <i>Home-made eggplant Tortelli in “Parmigiana-style”</i>	22 €	37 €	37 €
Riso “Acquerello”, zucca, castagne e Castelmagno <i>“Acquerello” risotto, pumpkin, chestnuts, and Castelmagno cheese</i>	25 €	40 €	40 €
Raviolo nero fatto in casa con piselli e Cacciucco <i>Home-made black Ravioli with peas and “Cacciucco”</i>	28 €	43 €	43 €

Secondi / *Second Course*

	Prezzo <i>Price</i>	Tartufo Bianchetto <i>Whitish Truffle</i>	Tartufo Uncinato <i>Autumn Truffle</i>
			
Maialino cotto a bassa temperatura, verza, pinoli e spuma di cipolle <i>Piglet on low temperature, savoy cabbage, pine nuts and onion foam</i>	30 €	45 €	45 €
Cuore di baccalà, crema di ceci, tuorlo fritto <i>Cod fish, chick peas cream, fried yolk</i>	35 €	50 €	50 €
Filetto di manzo, foie gras, verdure di stagione <i>Beef filet, foie gras escalope, seasonal vegetables</i>	38 €	53 €	53 €

Insalate / *Salad*

	Prezzo <i>Price</i>	Tartufo Bianchetto <i>Whitish Truffle</i>	Tartufo Uncinato <i>Autumn Truffle</i>
			
Insalata verde <i>Green salad</i>	7 €	20 €	20 €
Insalata mista (Insalata verde, pomodori e carote) <i>Mix salad</i> (<i>Green salad, tomatoes, carrots</i>)	9 €	22 €	22 €
Insalata saporita (Insalata verde, olive nere e pomodori secchi) <i>Tasty salad</i> (<i>Green salad, black olives and sun dried tomatoes</i>)	12 €	25 €	25 €
Verdure croccanti <i>Crunchy vegetables</i>	10 €	22 €	22 €

Truffle Experience Degustation

100 € p.p. Tartufo Uncinato o Tartufo Bianchetto

100 € p.p. Autumn Black Truffle or Whitish Truffle

Amuse-bouche

Tagliere di assaggi Savini Tartufi

Savini Tartufi cutting board)

Tagliolino al Tartufo fresco di stagione

“Tagliolino” pasta with seasonal fresh Truffle

Uovo al tegamino con Tartufo fresco

Fried egg with seasonal fresh Truffle

Tiramisù al Tartufo

Truffle Tiramisù

Praline artigianali Cioccolateria “Angiolini”

Artisanal praline from “Angiolini” Chocolatier

Vini in abbinamento: 45 € p.p.

Wine pairing: 45 € p.p.

Dolci / *Dessert*

Prezzo

Price

Millefoglie con parfait alla pera
e crema chantilly alla cannella

15 €

*Mille-feuille with pear parfait
and cinnamon chantilly cream*

Gelato alla ricotta, nocciole, miele e tè verde

17 €

“Ricotta” ice cream, huzelnuts, honey and green tea

Tiramisù al Tartufo Fresco

15 €

Truffle Tiramisù