Tartufi freschi, tartufi italiani

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI AGGIUNGI:
TARTUFO BIANCO (TUBER MAGNATUM PICO) O TARTUFO NERO AUTUNNALE

Entrée

FOCACCIA ROSSA 1, 2, 4, 7

con Parmigiano, Caciocavallo e olio EVO FOCACCIA BIANCA 1, 2, 4, 7

con rosmarino fresco, origano e olio EVO



OSSOBUCO E RISOTTO ALLA MILANESE 1, 3, 4, 9 26

Con tartufo nero autunnale 36 Con tartufo bianco 48



CHITARRINE FRESCHE 1, 3, 7 40

artigianali, con tartufo bianco

CALAMARATA DI GRAGNANO ALLA CARBONARA 1, 3, 7 22

con guanciale di Amatrice e Pecorino romano

Con tartufo nero autunnale
Con tartufo bianco
44

RAVIOLI FRESCHI 1, 2, 3, 4, 7

artigianali, ripieni di baccalà mantecato su crema di pomodoro

24

RISOTTO "DEL SEGRETARIO" AGLI AGRUMI DI SICILIA ^{2,4,7} 26

con gambero rosso di Mazara del Vallo



Supplemento tartufo nero autunnale 10
Supplemento tartufo bianco 22

Calici in Abbinamento

Prediomagno, cantina di famiglia nel cuore del Monferrato, unisce tradizione e innovazione per vini autentici e sostenibili.



Prediomagno



RUCHÈ
CASTAGNOLE
MONFERRATO D.O.C.G.
Vino fermo dal colore
rosso rubino. Al naso il
profumo è ampio e
persistente, con evidenti
note di rosa e frutta
matura rossa.
Al palato è molto
elegante, avvolgente
con tannini morbidi e
vellutati di grande
intensità e persistenza
aromatica.



PIUMAGO PIEMONTE CHARDONNAY

D.O.C.
Vino dal colore giallo con
riflessi dorati

riflessi dorati.
Al naso presenta dei sentori floreali e agrumati, con un gusto deciso e fragrante.
Ha un profumo fresco ed elegante. Si possono riconoscere profumi di frutta gialla e fiori freschi.
Al palato è pieno, ha una buona salinità con note minerale.

6

Tutti i prezzi si intendono in euro.