

## WHITE TRUFFLE MENU

**Quaglia wellington e purea di patate** <sup>B, D, G</sup>  
Quail wellington, potato pure and white truffle  
40 EURO

**Capesante scottate e cavolfiore  
e tartufo bianco** <sup>A, B, G</sup>  
Seared scallops and cauliflower  
40 EURO

**Tagliolini al tartufo bianco** <sup>B, D, G</sup>  
Home-made tagliolini with beurre blanc and par-  
migiano reggiano  
60 EURO

**Risotto e tartufo bianco** <sup>G, P</sup>  
Acquerello rice and white truffle  
70 EURO MAIN

**Raviolo all'uovo** <sup>B, D, G, V</sup>  
Home-made raviolo, yolk and white truffle  
40 EURO

**Filetto di vitello, finocchio brasato  
e tartufo bianco** <sup>G</sup>  
Veal fillet, braised fennel and white truffle  
90 EURO

**Merluzzo, astice e purea di sedano rapa** <sup>D, E, G, P</sup>  
Black cod, lobster and celeriac pure  
150 EURO

**Pane e cioccolato** <sup>B, D, G, L, V</sup>  
Bread and chocolate  
25 EURO