

# MENU' TERRITORIO

---



## ANTIPASTI

UOVO POCHÈ, CREMA DI ZUCCHINA ED IL SUO FIORE FRITTO • € 12\*

SALMONE MARINATO CON CRÈME FRAÎCHE • € 12\*

BATTUTA DI CARNE IN CIALDA DI PARMIGIANO CON CREMA DI  
PEPERONE • € 13\*

GIARDINIERA • € 9\*

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE • € 16\*

FLAN DI RICOTTA E PATATE CON BAGNETTO VERDE E  
ACCIUGHE • € 9\*

VITEL TONNÈ • € 12\*

## PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CONIGLIO • € 13\*

AGNOLOTTO BURRO E SALVIA • € 12\*

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CON SEPPIA ED IL SUO NERO • € 16\*

GNOCCHETTO "AGLIO, OLIO E PEPERONCINO" CON GAMBERI,  
CREMA DI BUFALA E TARTUFO NERO • € 13\*

PACCHERI CON PIAN BRESS, GUANCIALE E TARTUFO NERO • € 13\*

## SECONDI

PANCIA DI MAIALE CON AGRODOLCE DI MELA E  
INSALATA DI FINOCCHI • € 14\*

FILETTO ALLA ROSSINI • € 25\*

FILETTO DI MERLUZZO CON CREMA DI MELANZANA AL  
CAMINETTO E POMODORO CONFIT • € 13\*

TONNO DI CONIGLIO • € 13\*

PETTO DI ANATRA AFFUMICATO  
CON PURE' AL TARTUFO • € 16\*

**CONTORNI DI STAGIONE • € 5**

**TARTUFO EXTRA • € 2**



# MENU' TARTUFI

---



## MENU' DEGUSTAZIONE TARTUFO NERO ESTIVO

PIATTO DEGUSTAZIONE TARTUFO NERO \*

TAJARIN AL TARTUFO NERO \*

FILETTO ALLA ROSSINI \*

DESSERT ALLA CARTA \*

SENZA VINO • € 45      CON VINO • € 50

## PIATTO DEGUSTAZIONE

BATTUTA DI CARNE, UOVO AL PADELLINO, FONDUTA,  
CROSTINO CON PÂTÉ, ROBIOLA \*

CON TARTUFO NERO ESTIVO • €25

## PIATTI CON TARTUFO

- |                         |      |                           |      |
|-------------------------|------|---------------------------|------|
| • BATTUTA DI CARNE *    | € 14 | • UOVO POCHÈ CON FONDUTA* | € 14 |
| • UOVO AL PADELLINO*    | € 14 | • FLAN CON FONDUTA*       | € 14 |
| • TAJARIN *             | € 14 | • ROBIOLA *               | € 14 |
| • RISOTTO CON FONDUTA * | € 14 | • AGNOLOTTI *             | € 14 |

## BIS TARTUFO

- BATTUTA DI CARNE e UOVO AL PADELLINO \*

- BATTUTA DI CARNE e FLAN \*

- UOVO AL PADELLINO e FONDUTA\*

CON TARTUFO NERO ESTIVO • € 19



\*Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11