

DEGUSTATION
MENÙ MENU
DEGUSTAZIONE



TARTUFO TRUFFLE
DI SAN MINIATO



- UOVO CBT 63°, CRUMBLE DI PARMIGIANO, FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO
- RAVIOLI DI BURRATA, CREMA DI PISELLI E TARTUFO
- CONTROFILETTO LARDELLATO CON LA SUA DEMI-GLAS, TARTUFO FRESCO, ERBE SALTATE E RAVANELLI IN AGRODOLCE
- GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE, CRUMBLE DI MAIS, CREMOSO ALLA NOCCIOLA, MIELE DI PRODUZIONE PROPRIA "BOCCIOLETO" E TARTUFO FRESCO

€60,00 ESCLUSO VINI
+20,00€ CON ABBINAMENTO VINI
SUGGERITO DAL NOSTRO MAITRE

- EGG CBT 63°, PARMESAN CRUMBLE, PECORINO CHEESE FONDUE AND TRUFFLE
- RAVIOLI FILLED WITH BURRATA CHEESE, PEAS CREAM AND TRUFFLE
- LARDED SIRLOIN WITH ITS DEMI-GLAS, FRESH TRUFFLE, SAUTÉED HERBS AND SWEET AND SOUR RADISHES
- DARK CHOCOLATE GANACHE, CORN CRUMBLE, HAZELNUT MOUSSE, HOMEMADE HONEY "BOCCIOLETO" AND FRESH TRUFFLE

€60.00 EXCLUDING WINE
+€20.00 WITH WINE PAIRING
SUGGESTED BY OUR MAITRE