

MENU DEL PRANZO LUNCH MENU

DEGUSTAZIONI SINGOLE TASTING

FORMAGGIO VACCINO COW CHEESE	
Bitto DOP lombardo	8,00
Gorgonzola piccante DOP piemontese	8,00
Caciocavallo pugliese	8,00
Aviano Italic foglia di tabacco friulano	8,00
Parmigiano Reggiano (24 mesi)	8,00

FORMAGGIO VACCINO FRESCO FRESH COW CHEESE

Burratina campana	8,00
Nodino di mozzarella pugliese	8,00
Mozzarella di bufala campana	8,00

FORMAGGIO DI PECORA PECORINO SHEEP CHEESE

Pecorino fior sardo DOP	6,00
Pecorino toscano di Pienza	6,00
Pecorino piacentino siciliano	8,00
Pecorino blu Basajo al passito veneto	9,00
Pecorino toscano tartufato	9,00

SALUMI DI SELVAGGINA E TARTUFO GAME AND TRUFFLE CURED MEAT

Salame tartufato umbro Truffle salami	12,00
Mortadella al tartufo umbro Truffle mortadella	12,00
Salamella di cervo toscano Deer salami	13,00
Prosciutto di daino Fallow deer ham	14,00
Lonzino di cinghiale toscano Wild boar lonzino	14,00
Prosciutto di capriolo Venison ham	18,00

DEGUSTAZIONI BIG TASTING PLATE

Gran degustazione di pecorini Pecorino cheese tasting	20,00
Gran degustazione di vaccini freschi Fresh cow cheese tasting	18,00
Gran degustazione di vaccini stagionati Mature cow cheese tasting	20,00
Verticale di Parmigiano Reggiano (12, 24, 72 mesi) Parmesan cheese tasting	20,00
Gran degustazione tartufata Truffle cheese and cured meat tasting	24,00
Gran degustazione di affettati di selvaggina Game cured meat tasting	24,00

ANTIPASTI STARTER

Uovo 62°C, crumble al pepe, cavoli croccanti e tartufo Bianco 62° degrees egg, black pepper crumble, crunchy cabbages, and white truffle	24,00
Daino battuto a coltello, sedano, finocchio e limone Fallow deer knife-cut tartare, celery, fennel, and lemon	18,00
Battuta al Coltello di Filetto Manzo Scelto con olive, cavolo nero e pinoli Beef fillet tartare, with olives, black cabbage, and pine-nuts	20,00



DEGUSTERIA ITALIANA 5 STELLE

Coperto / Cover charge

2,50

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

Risotto ai funghi porcini, castagne e Tartufo nero Risotto with porcini mushrooms, chestnut and black truffle	22,00
Ravioli ripieni di parmigiano reggiano 24 mesi, confettura di cipolla rossa e aceto balsamico Homemade ravioli stuffed with Parmesan cheese, red onion jam and balsamic vinegar	18,00
Tagliatelle alla lepre, more di gelso, malvasia e pistacchi Homemade tagliatelle with hare, mulberries, malvasia wine, and pistachios	17,00
Tagliolino al tartufo bianco Homemade tagliolini with white truffle	36,00

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Pecorino di Pienza a crosta fiorita impanato, porcini, aceto balsamico e miele millefiori Pecorino from Pienza coated in breadcrumbs, porcini mushrooms, balsamic vinegar, and wildflower honey	20,00
Carrè di daino, sedano rapa, funghi ed erba cipollina Fallow deer loin, celeriac, mushrooms, and chives	24,00
Filetto di manzo, ceci e tartufo bianco Beef fillet, chickpeas, and white truffle.	40,00
Guancia di Cinta Senese, broccoli, patate e tartufo nero Cinta Senese cheek, broccoli, potatoes and black truffle	24,00