

Calice
Tivoli

...

*“Le persone che amano
mangiare sono sempre le
persone migliori.”*

(Julia Child)

La Degustazione Tartufo

PERCORSO A PERSONA

40.00 €

Valido esclusivamente dal Lunedì al Giovedì a cena.

Un viaggio di 7 portate tra profumi e sapori dove il tartufo nero è protagonista assoluto.

Il tartufo nero di stagione è il filo conduttore di un percorso che ne esalta la ricchezza aromatica e la sua versatilità, in un equilibrio di consistenze e contrasti.

CARPACCIO

Carpaccio di carne "salada" del Trentino con maionese al tartufo e tartufo nero di stagione (porzione degustazione).

MINI CUBRIE

Cubo di pasta fillo con cuore al formaggio fuso, noci e tartufo nero di stagione.

MINI TARTARE DI MANZO

Tartare di bovino adulto all'italiana con olio, sale e pepe con tartufo nero di stagione.

UOVO POCHE'

Uovo poché con fonduta al parmigiano e tartufo nero di stagione.

TAGLIATELLA

Tagliatella al ragù bianco di vitello tagliato al coltello e tartufo nero di stagione (porzione degustazione).

SECONDO DELLO CHEF

Lo chef proporrà un secondo piatto in base alla sua creatività e alla disponibilità dei migliori ingredienti di stagione, sempre impreziosito dal tartufo nero.

TARTUFONE

Tartufo con crema chantilly al cioccolato, pan di spagna bagnato al rum e cacao amaro.



ABBINAMENTO VINI

20.00 €

Con l'abbinamento vini, il nostro sommelier guiderà un percorso di 4 vini scelti per esaltare le diverse portate del menù degustazione.



IL PRESENTE MENÙ DEGUSTAZIONE È VALIDO ESCLUSIVAMENTE A CENA DAL LUNEDÌ AL GIOVEDÌ (ESCLUSI VENERDÌ, SABATO E DOMENICA).

I PIATTI SONO SERVITI IN FORMATO DEGUSTAZIONE. STUDIATI PER GUSTARE AL MEGLIO L'INTERO PERCORSO.

IL SERVIZIO È COMPRESO MENTRE LE BEVANDE SONO ESCLUSE.

Menù

Per Cominciare

CROSTINO DI POLENTA 10,00 €

Crostino di polenta arrostita con broccoletti e guancialetto croccante.

CUBRIE 11,00 €

Cubo di pasta fillo con cuore al formaggio fuso, miele e noci.

Variante con tartufo nero di stagione. (+ 3,00 €)

UOVO POCHÉ 12,00 €

Uovo poché con fonduta al parmigiano e tartufo nero di stagione.

CARPACCIO 13,00 €

Carpaccio di carne "salada" del Trentino con maionese al basilico e grana.

TARTARE DI MANZO 15,00 €

Tartare di bovino adulto all'italiana con olio, sale, pepe e uovo di quaglia.

Variante con tartufo nero di stagione. (+ 3,00 €)

La Nostra Salumeria

BUFALA E PROSCIUTTO 13,00 €

Mozzarella di bufala e prosciutto.

TAGLIERE DI SALUMI 13,00 €

Il nostro tagliere di salumi.

TAGLIERE DI FORMAGGI 15,00 €

Il nostro tagliere di formaggi.

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 18,00 €

La nostra selezione di salumi e formaggi (x2 Persone).

TAGLIERE DI SALUMI IBERICI 20,00 €

Paleta Ibérica e salame Chorizo (x2 Persone).

La Nostra Pasta

CALICETTI 12,00 €
Pasta acqua e farina con cremoso di grana, pomodorini e basilico.

AMATRICIANA 13,00 €
Tonnarello all'amatriciana.

FETTUCCINA 15,00 €
Fettuccina ai funghi porcini.
Variante con tartufo nero di stagione. (+3,00 €).

TAGLIATELLA 18,00 €
Tagliatella al ragù bianco di vitello tagliato al coltello e tartufo nero di stagione.

I Risotti

RISOTTO ZUCCA E ROSMARINO 16,00 €
Risotto con fonduta di pecorino, zucca arrostita, rosmarino e amaretti sbriciolati.

RISOTTO AL TARTUFO 18,00 €
Risotto mantecato al burro con tartufo nero di stagione.

*La vita è una combinazione di
Pasta e Magia!*

*Federico Fellini
(regista)*

I Secondi Piatti

POLPETTE DELLA NONNA 12,00 €
Polpette al sugo, croccante di pane con parmigiano e basilico.

SECRETO IBÉRICO 16,00 €
Spiedo di "Secreto di maialino Ibérico" cotto a bassa temperatura con Demi-Glace e cicoriotta ripassata.

Variante con tartufo nero di stagione. (+3,00 €)

STINCO 18,00 €
Stinco di maialino glassato con patate al forno.

GUANCIA 20,00 €
Guancia di manzo brasata con purea di patate e chips di patate viola.

MANZO 6,00 €/Etto
Costata/Fiorentina di manzo (s.q.).

MANZO PREMIUM "DRY AGED" 9,00 €/Etto
Costata/Fiorentina di manzo (s.q.).

Datt'Orto

VERDURE RIPASSATE 6,00 €
Verdure del giorno ripassate con aglio, olio e peperoncino.

VERDURE ALL'AGRO 6,00 €
Verdure del giorno all'agro.

MISTICANZA 6,00 €
Mix di insalata di campo da condire.

VERDURINE WOK 6,00 €
Mix di verdure wok in salsa di soia.

PATATE AL FORNO 6,00 €
Patate al forno.

Le Coccole

TIRAMISU'	6,00 €
Il tiramisù dello chef.	
CANNOLO	6,00 €
Cannolo siciliano con ricotta e pistacchio.	
SFIZI DOLCI	6,00 €
Selezione di biscottini artigianali con crema al mascarpone e cacao amaro.	
TORTA DI MELE	7,00 €
Torta di mele con gelato alla vaniglia e crumble alla cannella.	
TARTUFONE	7,00 €
Tartufo con crema chantilly al cioccolato, pan di spagna bagnato al rum e cacao amaro.	

*Tutto ciò di cui hai bisogno è amore.
Ma un po' di cioccolata, ogni
tanto, non fa male.*

*Charles M. Schulz,
(fumettista statunitense creatore dei Peanuts)*



PANE E SERVIZIO

2,00 €



ACQUA LISCIA (0.75 LT)	2,00 €
ACQUA FRIZZANTE (0.75 LT)	2,00 €
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA (0.50 LT)	3,00 €
COCA COLA (VETRO. 0.33 LT)	3,00 €
CHINOTTO (VETRO.. 0.33 LT)	3,00 €
SCHWEPPES POMPELMO (VETRO 0.20 LT)	3,00 €
CRODINO (0.20 LT)	3,00 €
ORANSODA (0.20 LT)	3,00 €
LEMONSODA (0.20 LT)	3,00 €
ACQUA TONICA FEVER-TREE (0.20 LT)	3,00 €



CAFFÈ	2,00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00 €
GINSENG	2,00 €

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (Reg. UE 1169/2011).

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.