



*“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 guanciale 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 fondata 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.

# 9 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 cicoriella 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 verdurine 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.