



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

MENÙ TRADIZIONE

Porcini, Parmigiano, sedano e tartufo fresco

Tartare di manzo, fonduta di Parmigiano e tartufo fresco

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco

Uova "Paolo Parisi" al tegamino con tartufo fresco

Tiramisù scomposto

€ 80,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 150,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



MENÙ INNOVAZIONE

Parfait di foie gras, fichi, aceto di lamponi, pan brioche e tartufo fresco

Carpaccio di ricciola, salsa Asiatica, verdura agrodolce e tartufo fresco

Ravioli alla toma d'alpeggio, pioppini, maggiorana e tartufo fresco

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, radicchio, patata, rapanelli e tartufo fresco

Passione Cioccolato

€ 90,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 160,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



MENÙ MARE

Cubo di Tonno rosso Siciliano, polvere di capperi misticanza, ristretto di parmigiano e tartufo fresco

Zuppa d'ostriche, nocciole e tartufo fresco

Riso carnaroli "Salera" allo zafferano, frutti di mare, riduzione di crostacei e tartufo fresco

Coda di rospo in guazzetto di mare, tartufo fresco e schiuma di cerfoglio

Sorbetto di uva Americana, spuma di yogurt croccante

€ 100,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 175,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

THE “CLASSIC” TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

Porcini Mushroom, Parmigiano, crunchy celery and fresh Truffle

Beef tartare Parmigiano cheese fondue and fresh Truffle

The “Classic” Tagliolino with fresh Truffle

“Paolo Parisi” fried eggs with fresh Truffle

Signature Tiramisù

€ 80,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 150,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE

THE “SIGNATURE” TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

Foie Gras parfait, figues, raspberry vinegar and fresh Truffle

Yellowtail carpaccio, Asian dressing, sweet and sour vegetables and fresh Truffle

Home made Ravioli filled with Alpeggio cheese, pioppini mushroom, majoram and fresh Truffle

Veal Cheek slow cooking (12 hrs), Autumn vegetables and fresh Truffle

I Love Chocolate

€ 90,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 160,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE



TARTUFI&FRIENDS “SEASIDE” TASTING MENU

Sicylian red Tuna cube, cappers powder, Parmigiano broth and fresh Truffle

Oyster soup, hazelnuts and fresh Truffle

Risotto with Saffron, seafoods, crustaceous reduction and fresh Truffle

Monkfish in seafood broth, chervil mousse and fresh Truffle

Red Grape sorbet and crispy Yoghurt mousse

€ 100,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 175,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE