



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

MENÙ TRADIZIONE

Spuma di patata, crema d'uovo, cialda di patata viola e tartufo fresco

Tartare di manzo, fonduta e tartufo fresco

Il "Classico" Tagliolino con tartufo fresco

Uovo "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

Carciofi, yuzu, spuma di parmigiano e olio al prezzemolo

Capesante arrosto, barbabietola, sedano rapa, pop corn e tartufo

Gnocchi di patate, seppia, il suo nero, germogli shiso e tartufo

Branzino, spinaci saltati, carciofi, riduzione di fumetto al timo e tartufo fresco

Il nostro Monte Bianco

€ 90,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

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



MENÙ EXTRAVAGANZA

Patate, uovo, caviale e tartufo

Scaloppa di foie gras, pane speziato, zucca e tartufo fresco

Ravioli all'ossobuco, riso soffiato, gremolada e tartufo fresco

Scampi arrosto, burro allo champagne, nido di porri e tartufo fresco

Fonduta di cioccolato avorio, fava di cacao e tartufo nero

€ 110,00 PER PERSONA CON TARTUFO NERO DI NORCIA

€ 190,00 PER PERSONA CON TARTUFO BIANCO D'ALBA



TARTUFI & FRIENDS
TRUFFLE LOUNGE

THE "CLASSIC" TARTUFI&FRIENDS TASTING MENU

Potato mousse, egg cream, violet potato waffle and fresh Truffle

Beef Tartare, Parmigiano cheese fondue and fresh Truffle

The "Classic" Tagliolino with fresh Truffle

"Paolo Parisi" fried egg 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

Artichokes, yuzu, Parmigiano mousse, parsley oil and fresh Truffle

Seared scallops, beetroot, celeriac, pop corn and fresh Truffle

Gnocchi, squid, squid ink, shiso and fresh Truffle

Seabass, spinach sauteed, artichokes, thym and fresh Truffle

Signature Mont Blanc

€ 90,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 160,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE



TARTUFI&FRIENDS EXTRAVAGANZA TASTING MENU

Potatoes, egg, caviar and fresh Truffle

Foie gras poelee, pumpkin and fresh Truffle

Home made ravioli filled with veal shank, gremolada and fresh Truffle

Searded Langousine, champagne butter, onion leek and fresh Truffle

Ivory chocolate fondue, cocoa beans and fresh Truffle

€ 110,00 PER PERSON WITH BLACK TRUFFLE

€ 190,00 PER PERSON WITH WHITE TRUFFLE