



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

«I nostri piatti sono realizzati esclusivamente con prodotti al tartufo “Tartufi&Friends”
e serviti con tartufo fresco di stagione»

TARTUFO
NERO

MENU

Antipasti

Selezione di tartine “Tartufi&Friends”	€ 18,00
Burrata, misticanza alle erbe, miele con tartufo e tartufo fresco	€ 22,00
Gamberi di Mazara del Vallo, crema di stracciatella, cialde di olive nere, germogli di daikon e tartufo fresco	€ 26,00
Carpaccio di tonno rosso del Mediterraneo, terra al tartufo, fave, maionese al wasabi e tartufo fresco	€ 28,00
Tartare di ricciola, piselli, scalogno, chips al peperoncino e tartufo fresco	€ 28,00
Torchon di foie gras, frolla salata, asparagi, aceto di lamponi e tartufo fresco	€ 30,00
Tartare di manzo al coltello, spinaci e tartufo fresco	€ 26,00

I Primi piatti

Il “Classico” tagliolino con tartufo fresco	€ 30,00
Il “Nostro” tagliolino Cacio&Pepe con tartufo fresco	€ 30,00
Spaghetti alla chitarra, burro d'alpeggio, scampi, erba cipollina e caviale di tartufo	€ 30,00
Risotto Tartufi&Friends con tartufo fresco	€ 30,00
Riso carnaroli “Salera”, crema di piselli, giardino dell'orto e tartufo fresco	€ 35,00
Tortelli verdi, Salva Cremasco, cavolfiori, asparagi crudi e tartufo fresco	€ 38,00
Crema di ceci, tofu, chips di pane croccante e tartufo fresco	€ 26,00

Tartufo fresco in aggiunta ad ogni portata

(secondo la borsa al tartufo)

Tartufo nero 5gr/10gr €...../€.....

Coperto € 4,50



Milano _____



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

«I nostri piatti sono realizzati esclusivamente con prodotti al tartufo “Tartufi&Friends”
e serviti con tartufo fresco di stagione»

TARTUFO NERO

Secondi di pesce

Calamari arrosto, crema di piselli, cavolfiore, peperoni, crumble di mandorle e tartufo fresco	€ 35,00
Filetti di sogliola in tempura, insalata frisee, scalogno, noci e tartufo fresco	€ 38,00
Dentice, acqua di pomodoro, sedano candito e tartufo fresco	€ 38,00

Secondi di carne

Filetto “Rossini” di carne Chianina, scaloppa di fegato d’oca e tartufo fresco	€ 35,00
Petto d’anatra rosato laccato all’agave, asparagi, mandarini, pane croccante e tartufo fresco	€ 35,00
Carrè d’agnello, crema di cavolo viola, spugna di spinaci, pomodori datterino gialli arrosto e tartufo fresco	€ 35,00
Cubo di manzo di Kobe (miyazaki prefecture A5), verdure in agrodolce, spuma di patate arrosto e tartufo fresco gr 100 / gr 140	€ 65,00/€ 85,00
L’Esclusivo Hamburger “Tartufi&Friends” (carne chianina, scaloppa di fegato d’oca e tartufo fresco accompagnati da marmellata di cipolle di Tropea, mostarda e maionese al tartufo)	€ 35,00

I grandi classici

Uovo “Paolo Parisi” al tegamino con tartufo fresco	€ 22,00
Uovo “Paolo Parisi” morbido, spuma di parmigiano, polvere di porcini e tartufo fresco	€ 26,00
Purea di patate con tartufo fresco	€ 16,00

Le Insalate

Lenticchie, scalogno, aceto balsamico, noci, crescione di mare e tartufo fresco	€ 20,00
Insalata di songino, avocado, pinoli, grana, carote viola e tartufo fresco	€ 18,00
Spinaci, noci, cialde di parmigiano, soia essiccata, yuzu e tartufo fresco	€ 18,00

Tartufo fresco in aggiunta ad ogni portata
(secondo la borsa al tartufo)
Tartufo nero 5gr/10gr €...../€.....
Coperto € 4,50



Milano _____



TARTUFI & FRIENDS

TRUFFLE LOUNGE

DESSERT

Tiramisù scomposto	€ 12,00
Cioccolato, carote e meringa	€ 12,00
Mousse di nocciola e cioccolato, fragola e biscotto bretone	€ 12,00
Frolla, crema di cedro, gel di rosmarino	€ 12,00
Insalata di agrumi freschi, essiccati e mousse di vaniglia	€ 12,00
Gelato alla crema, pinoli, fichi e miele con tartufo	€ 12,00
Selezione di formaggi, miele al tartufo e pan brioche	€ 18,00

ACQUA

Panna da 0,25l	€ 2,00
San Pellegrino da 0,25l	€ 2,00

BIRRE ITALIANE

Menabrea bionda	€ 10,00
Menabrea ambrata	€ 10,00
Menabrea rossa	€ 10,00

* Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

* 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