

TARTUFO



Bianco Nero



L'ANTIPASTO

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di pecorino toscano e pepe, spinacino fresco saltato e cialda croccante al parmigiano 24 mesi con Tartufo bianco fresco di San Miniato

I PRIMI

*Risotto al Tartufo nero mantecato al parmigiano stagionato 24 mesi con scaglie di Tartufo bianco di San Miniato e gocce di riduzione di balsamico
Pacchero al ragù bianco di Maiale Etrusco con scaglie di Tartufo nero pregiato*

IL SECONDO

Filetto di maiale alla Wellington su crema di cavolo nero accompagnato da patate rustiche al forno e scaglie di Tartufo nero pregiato.

IL DOLCE

Biscotto croccante con mousse al cioccolato fondente, miele al tartufo e scaglie di tartufo bianco di San Miniato

*Ogni quattro ospiti verrà servita una bottiglia di Montepulciano
Acqua e caffè sono da considerarsi inclusi*

per ospite 50.00€