## ☆ピエモンテ産　白トリュフ料理　2026 スペシャル☆

i piatti con tartufi bianchi

Tuber Magnatum Pico

| | |
|---|---|
| シンプルな蒸し卵に ジャガイモのピュレとラスケーラチーズソース<br>uovo cotto con crema di raschera sotto pure di patate | 2500<br>2750 |
| アンチョビ風味のパーネに♪<br>bruschetta all'acciuga | 5000<br>5500 |
| 卵黄たっぷり♪　タィヤリン （自家製極細パスタ）<br>tajarin ai trentacinque tuorli | 2800<br>3080 |
| 幻のチーズ　カステルマーニョチーズのニョッキに<br>gnocchi al　castermagno | 2800<br>3080 |
| 世界一贅沢な♪　白いリゾット<br>risotto bianco | 10000<br>11000 |
| イタリア産、仔牛肉のステーキ、チーズソース<br>vitello　in padella　con salsa formaggio | 6000<br>6600 |
| ヤマウズラのロースト<br>pernice arrosto | 6000<br>6600 |
| パンナコッタ<br>panna cotta | 900<br>990 |

※税込み価格になります。

| | |
|---|---|
| ☆白トリュフ<br>con Tartufo Bianco | +18500～<br>20350～ |

## ☆白トリュフ三昧コース（かなり贅沢です）
cena tartufo

☆本日の白トリュフの前菜
antipasto al tartufo bianco

☆白トリュフのタィヤリン
tajarin all'uovo con tartufo bianco

☆本日のお肉料理に　白トリュフを
carne del giorno al tartufo bianco

☆黄金のパンナコッタ　白トリュフ風味
panna cotta oro con miele tartufo

70000
77000

※当店ではピエモンテ産、白トリュフのみスライスさせて頂いております。