☆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 ジャガイモのクリームとラスケーラチーズソース uovo cotto con crema di raschera sotto pure di patate su	2500 2750
アンチョビ風味のパーネに♪ bruschetta all'acciuga su	5000 5500
黄金のタィヤリン　※自家製極細パスタ tajarin ai tuorli con	2500 2750
アニョロッティ　デル　プリン　※ラスケーラチーズとジャガイモを詰めた自家製パスタ agnolotti del plin con	2800 3080
幻のチーズ　カステルマーニョのニョッキに gnocchi al　castermagno con	2800 3080
世界一贅沢な♪　白いリゾット risotto bianco con	10000 11000
イタリア産、仔牛肉のステーキ、チーズソース vitello　in padella　con salsa formaggio su	6000 6600
ヤマウズラのロースト pernice arrosto con	7000 7700
イタリア産、仔牛肉のカステルマーニョチーズ煮込み spezzatino di vitello con castelmagmo su	6000 6600
パンナコッタ panna cotta　con	900 990

※税込み価格になります。

☆ピエモンテ産、白トリュフ con Tartufo Bianco	+18500～ 20350～

☆ピエモンテ産、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。