



"I MIEI PRIMI 5 ANNI"

-Degustación del Chef *Davide Bonato*-

Tartufino nella Nebbia

Crujiente de arroz negro integral *Venere*, queso fresco *ricotta de bufala*, trufa fresca

Baby Uovo Morbido

Huevo de codorniz escalfado envuelto en harina de arroz negro integral *Venere*. Guarnición de puré de patatas con aroma a trufa, crujientes de jamón ibérico y puerros

Tagliolini al tartufo

Tallarines hechos a mano, con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*

Tortelli di Burrata

Ravioles rellenos de *burrata* y lima, servidos con *tartare* de gambas rojas del Mediterráneo, perlas de caviar de salmón y caldo templado de crustáceos ligeramente picante

Wagyu al punto 54

Vacío de *wagyu* Santa Rosalía cocinado al punto y gratinado con polvo de pan a las hierbas de campo.
Guarnición de trigueros crujientes, crema de ajo negro fermentado, *coulis* de ribes montado con aceite y mostaza y *chips* de *parmigiano*

Tu media Naranja

Pre-dessert a sorpresa

Il Dolce Finale...

Semifrío al chocolate piamontés *gianduja* con *coulis* de frambuesas

55€/persona