



**Трюфель - аромат осени**  
*Tartufo – Il profumo dell'autunno*

**Тёплое карпаччо из картофеля**  
*Carpaccio tiepido di patate*  
-650

**Карпаччо из цветной капусты**  
*Carpaccio di cavolfiore*  
-1300

**Классическое ризотто с пармезаном  
и ароматом трюфеля**  
*Risotto mantecato al parmigiano*  
-1400

**Домашние Тальолини со сливочным маслом**  
*Tagliolini alla crema di burro*  
-850

**Филе говядины, приготовленное в трюфельной соли**  
(Филе говядины готовится *medium-rare* и приобретает солоноватый вкус)  
*Filetto di manzo cotto nel sale al tartufo*  
(*La carne acquisisce in superficie un sapore leggermente salato e viene servita medium-rare*)  
-8500

**Белый трюфель 1 гр.**  
*Tartufo bianco 1gr.*  
-1300

**Чёрный трюфель «Uncinato» 1гр.**  
*Tartufo nero «Uncinato» 1gr.*  
-350