



# Menù

MENÙ DEGUSTAZIONE  
CAPODANNO

Tartufo bianco e champagne

---

240€ A PERSONA

# Menù

## MENÙ DEGUSTAZIONE CAPODANNO Tartufo bianco e champagne

### ENTRÈE

Bollicina di Champagne Bernard Gaucher Réserve  
accompagnata da una amuse bouche dello chef

### ANTIPASTO

"1 Uovo cremoso e croccate" uovo morbido croccante  
su crema di sedano rapa e tartufo bianco (10gr)

### PRIMA PORTATA

Tagliolino casereccio con tartufo bianco (10gr)

### SECONDA PORTATA

Filetto di Chianina con tartufo bianco (5gr) con purea di  
patate viola

### CONTORNI A SCELTA

Patate sotto cenere o Carciofi fritti

### DOLCI A SCELTA

Salame al cioccolato con abbinamenti di  
Rum Boliviano Brugal 1888 Grand Riserva  
Tiramisù

# Vini

Champagne Bernard Gaucher Réserve

"Sapaio" Igt super Tuscany 2021

*oppure*

Brunello di Montalcino "La Mannella"



---

ACQUA, COPERTO, CAFFÈ, DIGESTIVI  
DELLA CASA INCLUSI NEL PREZZO

E' POSSIBILE AGGIUNGERE TARTUFO  
BIANCO +3 GR 20€