

SANGIOVESE®

by Chef Pepi Sánchez

PLATOS DE TRUFA BLANCA DE PIAMONTE

Ensalada Garguilleau con flores, foie, fruta y trufa negra. 34,50 €

Carpaccio de ceps con trufa blanca, granada y avellanas. 39,50 €

Huevo poche trufado a la crema de champiñones con trufa blanca. 36,50 €

Tagliatelle de trufa a la crema parmesado con Trufa blanca. 34,50 €

Risotto cremoso con ceps, trufa blanca y queso Pecorino Gran reserva. 39,50 €

Solomillo de ternera a la Rossini con escalopa de foie, trufa blanca patata
pallaison y salsa de trufa blanca. 47,50 €

Del 17 de Noviembre al 3 de Diciembre

SANGIOVESE®

by Xef Pepi Sánchez

PLATS DE TÒFONA BLANCA DE PIAMONTE

Amanida Garguilleau amb flors, foie, fruita i tòfona negra. 34,50 €

Carpaccio de ceps amb tòfona blanca, magrana i avellanes. 39,50 €

Ou poche trufat a la crema de xampinyons amb tòfona blanca. 36,50 €

Tagliatelle de tòfona a la crema parmesat amb Tòfona blanca. 34,50 €

Risotto cremós amb ceps, tòfona blanca i formatge Pecorino Gran Reserva. 39,50 €

Filet de vedella a la Rossini amb escalopa de foie, tòfona blanca patata pallaison i
salsa de tòfona blanca. 47,50 €

Del 17 de Novembre al 3 de Desembre