

# Menu

## Tartufo nero Invernale – Winter fresh black Truffle

## Tartufo bianco – White fresh Truffle

	<i>TARTUFO NERO INVERNALE</i>	<i>TARTUFO BIANCO</i>
	<i>WINTER FRESH BLACK TRUFFLE</i>	<i>WHITE FRESH TRUFFLE</i>
<b>Antipasti- Appetizers</b>		
<b>Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo fresco e rughetta</b> High quality beef fillet carpaccio with fresh truffle and arugula	€ 22,00	€ 30,00
<b>Carpaccio di spigola con tartufo fresco e rughetta</b> Sea bass carpaccio with fresh truffle and arugula	€ 22,00	€ 30,00
<b>Uova biologiche con Tartufo fresco</b> Organic Eggs with fresh Truffle	€ 20,00	€ 28,00
<b>Primi Piatti – Pasta Courses</b>		
<b>Tagliolini artigianali di Campofilone con burro di Normandia e Tartufo fresco</b> Homemade tagliolini pasta with Normandy butter and fresh Truffle	€ 24,00	€ 34,00
<b>Ravioli fatti in casa ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e Tartufo fresco</b> Homemade ravioli filled with burrata cheese with parmesan cream and Fresh Truffle	€ 26,00	€ 36,00
<b>Secondi Piatti – Main Courses</b>		
<b>Filetto di manzo al tartufo fresco</b> Beef fillet with fresh Truffle	€ 33,00	€ 45,00
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo fresco</b> Sole meuniere with fresh Truffle	€ 33,00	€ 45,00

**Menu Degustazione Tartufo Nero Invernale : 3 portate + dolce € 75 ,00 p.p. (bevande non incluse)**

Winter Black Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert € 75,00 p.p. (beverage not included)

**Menu Degustazione Tartufo Bianco: 3 portate + dessert € 100,00 p.p. (bevande non incluse)**

White Truffle Tasting Menu: 3 courses + dessert € 100,00 p.p. (beverage not included)

## Antipasti - Appetizers

<b>Parmigiana di melanzane alla griglia in pasta fillo croccante</b>	€	13,00
Crunchy dough filled with a delicate eggplant parmigiana		
<b>Burrata in pasta fillo croccante, degustazione Patanegra 40 mesi ed asparagi</b>	€	14,00
Crunchy dough filled with warm burrata cheese, Patanegra ham, grilled asparagus		
<b>Carpaccio di filetto di manzo di alta qualità con tartufo nero e lime</b>	€	15,00
High quality beef fillet carpaccio with black truffle and lime fruit		
<b>Tartare fine di Chianina, senape, uovo di quaglia, cipolla di Tropea, capperi di Pantelleria</b>	€	16,00
Chianina beef tartare, mustard, quail egg, onions from Tropea, capers from Pantelleria		
<b>Selezione di prosciutto iberico Patanegra Riserva 40 mesi, Fiocco di Culatello e formaggi stagionati italiani di qualità</b>	€	19,00
Selection of Iberian Patanegra ham matured 40 months, Fiocco di Culatello ham and high quality Italian matured cheeses		
<b>Carpaccio di spigola con olio extra vergine di oliva e tartufo nero</b>	€	15,00
Sea bass carpaccio with black truffle and extra virgin olive oil		
<b>Salmone scozzese affumicato con legni pregiati con robiola e pistacchi di Bronte</b>	€	16,00
Scottish salmon smoked over fine woods with robiola cheese and pistachios		
<b>Gambero* reale di Sicilia, avocado, rughetta, ravanella</b>	€	17,00
Sicilian king prawns*, avocado fruit, arugula, radish		
<b>Cuore di baccalà* in tempura con insalatina croccante al lime</b>	€	18,00
Crunchy salted high quality codfish* , seasonal salad, lime fruit sauce		
<b>Carpaccio di gamberoni* rossi di Sicilia con lime e sale nero delle Hawaii</b>	€	19,00
Sicilian red king prawns* carpaccio with lime fruit and black salt from Hawaii		
<b>Degustazione di tre carpacci di pesce (gambero* rosso, spigola con tartufo nero, scampi*)</b>	€	19,00
Degustation of 3 fish carpaccio (red king prawns*, sea bass with black truffle, scampi*)		

\* Pesce o crostacei di alta qualità congelati a bordo.

Il pesce crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido (CE 853/04)

## Primi piatti - Pasta courses

<b>Fettuccine di Campofilone con pomodorini scottati al basilico e burrata</b> Artisan fettuccine with cherry tomatoes, basil and creamy burrata cheese	€	13,00
<b>Spaghetti di Gragnano alla carbonara con uova di qualità, guanciale di Amatrice, parmigiano vacche rosse, pepe di Sichuan</b> Artisan spaghetti “alla carbonara” with quality eggs, guanciale from Amatrice, “vacche rosse” parmigiano cheese, Sichuan pepper	€	13,00
<b>I nostri ravioli di ricotta e pecorino con guanciale e carciofi** croccanti</b> Homemade ravioli filled with ricotta and pecorino cheese, crispy artichoke**, bacon	€	14,00
<b>Gnocchi fatti in casa con pomodoro, basilico e parmigiano “vacche rosse”</b> Homemade gnocchi with tomato sauce, basil and “vacche rosse” parmigiano cheese	€	13,00
<b>I nostri ravioli ripieni di burrata con vellutata di parmigiano e tartufo nero</b> Homemade ravioli filled with burrata cheese, parmigiano cream and black truffle	€	16,00
<b>Tagliatelle di Campofilone con ragù di Chianina</b> Artisan tagliatelle with with Chianina beef in a “ bolognese sauce”	€	15,00
<b>Paccheri di Gragnano con spigola, scorfano e pomodorini scottati al basilico</b> Short artisan pasta with sea bass, rockfish, cherry tomatoes and basil	€	17,00
<b>Bavette di Gragnano con frutti di mare di alta qualità e briciole di pane</b> Artisan flat spaghetti with high quality sea food and bread crumbs	€	19,00
<b>Fettuccine di Campofilone con astice e pomodorini</b> Artisan fettuccine with lobster and cherry tomatoes	€	20,00
<b>Bavette di Gragnano con scampi*, finocchietto selvatico, mandorle e pomodorini</b> Artisan flat spaghetti with scampi*, wild fennel, almonds and cherry tomatoes	€	22,00

\*\* prodotto di qualità congelato

## **Secondi di carne - Meat main courses**

<b>Cotoletta alla Milanese con purè di patate</b>	€	19,00
“Milanese style” breaded veal cutlet with mashed potatoes		
<b>Tagliata di filetto di manzo con tartufo nero</b>	€	22,00
Beef fillet sliced with black truffle		
<b>Carrè di agnello in crosta di mandorle con purè di patate al tartufo nero</b>	€	23,00
Rack of lamb in almond crust with black truffle mashed potatoes		
<b>Filetto di manzo con foie gras, mandorle tostate e mele</b>	€	23,00
Beef fillet with foie gras, toasted almonds and apple		
<b>Carrè di vitello da latte con funghi porcini** in 2 consistenze</b>	€	23,00
High quality veal loin with wild mushrooms** cooked in 2 ways		
<b>Tagliata di manzo di alta qualità cotta alla brace (Italia, 280 gr)</b>	€	24,00
Top quality Italian grilled sliced beef (Italy, 280 gr)		

## Secondi di pesce - Fish main courses

<b>Salmone alla brace, salsa alla soia, purè di patate al wasabi</b>	€	20,00
Grilled salmon, soy sauce, wasabi mashed potatoes		
<b>Filetto di rombo in crosta di patate</b>	€	22,00
Turbot fillet cooked in the oven in potato crust		
<b>Sogliola alla mugnaia con tartufo nero</b>	€	23,00
Sole meuniere with black truffle		
<b>Filetto di spigola alla griglia con selezione di verdure baby di stagione</b>	€	26,00
Grilled sea bass fillet with a selection of seasonal baby vegetables		
<b>Filetto di orata al cartoccio con patate, zucchine, fior di capperi e olive taggiasche</b>	€	22,00
Baked sea bream fillet “al cartoccio” with potatoes, zucchinis, capers and black olives		
<b>Astice alla griglia con insalatina croccante al lime</b>	€	30,00
Grilled fresh lobster, crunchy salad, lime fruit sauce		
<b>Scampi* di alta qualità cotti alla brace con insalatina di avocado, rughetta, ravanelli e mango</b>	€	32,00
Grilled high quality scampi* with a salad of avocado, arugula, radish and mango		

## **I contorni - Side dishes**

<b>Patate al forno con rosmarino</b>	€	6,00
Roasted potatoes with rosemary		
<b>Spinaci novelli al burro di Normandia</b>	€	6,00
Steamed baby spinach with butter from Normandia		
<b>Insalata mista</b>	€	7,00
Mixed salad (lettuce, carrots, cherry tomatoes)		
<b>Insalatina di carciofi al lime e menta</b>	€	7,00
Salad with artichoke, lime fruit and mint		
<b>Insalatina di finocchi, olive taggiasche, arancia e pepe di Sichuan</b>	€	7,00
Salad with fennel, black olives, orange and Sichuan pepper		
<b>Asparagi alla griglia con semi di sesamo</b>	€	9,00
Grilled asparagus with sesame seeds		
<b>Purè di patate con tartufo nero</b>	€	9,00
Black truffle mashed potatoes		
<b>Funghi porcini** trifolati con pomodorini</b>	€	9,00
Wild mushrooms** cooked in oil, garlic and hot pepper with cherry tomatoes		

\*\* prodotto di qualità congelato

## **Dolci fatti in casa - Homemade Dessert**

<b>Tiramisù della casa all'Amaretto di Saronno</b>	€	8,00
Homemade tiramisù with Amaretto di Saronno		
<b>Panna cotta con cioccolato e arance candite o con frutti di bosco</b>	€	8,00
Chocolate panna cotta or with fresh wild forest fruit		
<b>Sfoglie croccanti con crema chantilly e cioccolato fondente</b>	€	8,00
Puff pastry with chantilly cream and dark chocolate		
<b>Cialda croccante al pistacchio con crema e fragole</b>	€	8,00
Crunchy pastry with pistachios stuffed with cream and strawberries		
<b>Sorbetto al limone di Amalfi</b>	€	8,00
Lemon sorbet from Amalfi		
<b>Gelato artigianale nocciola e cioccolato e crema alla Nutella</b>	€	8,00
Homemade ice cream (hazelnut, chocolate) and Nutella cream		
<b>Fruttini gelato di Lancusi</b>	€	9,00
Fruits fillet with handmade ice cream		
<b>Cremoso al cioccolato, biscotto al peperoncino e lamponi</b>	€	10,00
Chocolate mousse, crunchy chocolate biscuit and raspberries ( a bit spicy)		

## **Frutta fresca- Fresh Fruits**

<b>Melone / Melon</b>	€	8,00
<b>Ananas / Pinapple</b>	€	8,00
<b>Fragole / Strawberries</b>	€	8,00
<b>Tagliata di frutta / Mix of sliced fruits</b>	€	11,00
<b>Cestino di pane artigianale e focaccia / Homemade bread and focaccia</b>	€	3,00
<b>Servizio per persona / Service per person</b>	€	2,00