



del **T**artufo

creatività, tradizione e follia

Trancetto di spada,
patata soffiata e bagnacauda

Gnocchetti di patate e zenzero,
in zupetta di cavolfiore e vongole veraci

Tagliolini bianchi al burro e porri,
tuorlo d'uovo e polvere di porcini

Polenta di grano saraceno,
casera, spezie, erbe fresche

Cotechino del Motta,
rape bianche e aceto balsamico tradizionale di Modena

Tiramisu' alle castagne,
noci e uvetta, pan di spezie e riduzione al porto rosso

120

i piatti sono tutti tartufati in cucina

tartufo extra €... al gr

viene servito solo per tutto il tavolo

degustazione di quattro vini

35