



MENÙ DEGUSTAZIONE TARTUFO NERO

Primo piatto

Maccheroncini trafilati in bronzo
con ragù bianco di vitello, funghi di bosco
e tartufo nero

Secondo piatto

Tagliata di manzo con salsa al tartufo nero

Dessert

A scelta dalla carta dessert

PREZZO MENÙ A PERSONA 53€

*Per una degustazione ancor più esclusiva, lo chef consiglia
l'aggiunta dell'antipasto:
Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di caprino
e tartufo nero della Lessinia*

Costo extra a persona 16€



TRUFFLE TASTING SPECIAL MENÙ

First course

Maccheroncini with white veal ragout,
mushrooms and black truffle

Main course

Sliced beef with black truffle sauce

Dessert

Choice from the dessert menu

PRICE PER PERSON 53€

***For an even more exclusive experience,
the chef recommends adding the appetizer:***
*Salted meat carpaccio with goat cheese
flavored mousse with black truffle from Lessinia*

Extra cost per person 16€

Cover charge and drinks not included in the tasting menu

TRÜFFELVERKOSTUNG SPEZIELLE MENÜS

Erster Gang

Maccheroncini mit weißem Kalbsragout,
Pilze und schwarzer Trüffel

Hauptgang

Geschnetzeltes Rindfleisch mit schwarzer Trüffelsauce

Süßspeisen

Auswahl aus der Dessertkarte

PREIS PRO PERSON 53€

***Für ein noch exklusiveres Erlebnis,
Der Küchenchef empfiehlt, die Vorspeise hinzuzufügen:***
*Carpaccio aus gesalzenem Fleisch mit Ziegenkäse
aromatisierte Mousse mit schwarzem Trüffel aus Lessinia*

Aufpreis pro Person 16€

Der Eintrittspreis und die Getränke sind nicht im Degustationsmenü enthalten