

Vi proponiamo il tartufo bianco di Acqualagna

(al prezzo di 2,50 Euro al grammo)

sulle uova strapazzate, in camicia o all'occhio di bue

sull'insalata di spinaci con crema di parmigiano

sui passatelli in brodo

sulle taglioline, cotte nel brodo

sulla zuppa di pane e parmigiano, con il rosso d'uovo

sul carpaccio di bianca modenese

sulle animelle di vitello in padella "alla moda di Parigi"

sul filetto alla Rossini, con il foie gras

sulla fonduta di parmigiano, con i crostini dorati

e per dessert:

la mousse di ricotta di capra con salsa di noce moscata

potete gustarvi anche solo uno di questi piatti,

oppure scegliere

il menù degustazione "**tutto tartufo**"

viene proposto, per almeno due persone,

al prezzo di duecento Euro a testa

(4 portate a scelta, con l'abbinamento dei vini suggeriti da Alberto)