



La Civetta sul Casma

“Sua Maestà il Tartufo”

Amuse-bouche dello Chef

Chef's Amuse-bouche

TM BRUT, Metodo Classico 24 mesi

ANTIPASTI

Battuta di Fassona

Fassona Beef tartare

e

Fonduta di fontina Valdostana d'alpeggio

Traditional Valdostana Fontina cheese

SOLIS VIS, Monferrato Bianco DOC

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo mantecati al burro

Homemade tagliolini with butter

INVICTUS, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

SECONDI PIATTI

Uovo in cocotte gratinato

Gratinated Egg in cocotte

MYSTERIUM, Barbera d'Asti Superiore DOCG –

3 Bicchieri Gambero Rosso

DOLCE

Namelaka al cioccolato al latte

Milk chocolate Namelaka

DULCEM, Malvasia di Casorzo Dolce DOC

Il menù tartufo prevede cinque piatti presentati dalla cucina già guarniti di lamelle di Tartufo Bianco di Alba nella misura di cinque grammi per piatto, abbinati a cinque calici di vino della Maison.

The truffle menu includes five dishes presented by the kitchen already garnished with slices of Alba's White Truffle in the measure of five grams per dish, paired with five wine glasses from our selection.

Euro 225,00 per person



La Civetta sul Comò

A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

Battuta di Fassona 16

Fassona Beef tartare

Fonduta di fontina Valdostana d'alpeggio 20

Traditional Valdostana Fontina cheese

PRIMI PIATTI

Tagliolini all'uovo mantecati al burro 16

Homemade tagliolini with butter

Agnolotti monferrini mantecati al sugo d'arrosto 19

Agnolotti Monferrini creamed with roast sauce

SECONDI PIATTI

Uovo in cocotte gratinato 15

Gratinated Egg in cocotte

Uovo al tegamino 9

Fried Eggs

DOLCE

Namelaka al cioccolato al latte 14

Milk chocolate Namelaka

Piatti disponibili a La Carte con guarnizione di Tartufo pesata direttamente al tavolo, su richiesta del cliente.

Prezzo al Grammo: 7,00 Euro

Dishes available a la carte with White Truffle garnish with weight checked at the table, upon customer request.

Price per gram: 7,00 Euro