

RESORT MIRAMONTI

Menù Tartufo

Antipasti

Carpaccio di manzo marinato su misticanza con scaglie di grana, olio al tartufo e lamelle di tartufo nero	40,00€
Uovo pochè su crostone integrale e tartufo nero	30,00€

Primi

Tagliolino al burro chiarificato, lamelle di grana e tartufo nero	30,00€
Raviolo cacio e pepe con burro tartufato e lamelle di tarufo nero	35,00€

Secondi

Tagliata di manzo con funghi porcini, patate mascè e tartufo nero	45,00€
Petto di pollo in crema di pecorino e patate al vapore con olio al tartufo e lamelle di tartufo nero	35,00€
Filetto di branzino scottato con olio al tartufo su vellutata di patate e lamelle di tartufo nero	40,00€

Ogni piatto contiene 2 gr. di tartufo c.a.

A disposizione del cliente la trifola con tartufo personale a 14,00€ il grammo

RESORT MIRAMONTI

Truffle Menù

Starters

Marinated beef carpaccio on on mixed salad with parmesan shavings, truffle oil and black truffle shavings	40,00€
Poached egg on wholemeal crouton and black truffle	30,00€

First courses

Tagliolino with clarified butter, grana cheese flakes and black truffle	30,00€
Ravioli with cheese and pepper, truffle butter and black truffle flakes	35,00€

Main courses

Sliced beef with porcini mushrooms, mashed potatoes and black truffle	45,00€
Chicken breast in pecorino cheese cream and steamed potatoes with truffle oil and black truffle shavings	35,00€
Seared sea bass filet with truffle oil on potato velouté and black truffle shavings	40,00€

Each dish contains 2 g of truffle.

Extra truffle trifle is available to the customer for €14.00 each gram