

**White Truffle Dinner & Wine Pairing**  
**Sunday, October 17 – 6pm**  
**\$300 per person\***



**MENU**

**Capesante con Cachi, Porcini e Tartufo Bianco**  
scallops, persimmon, porcini, white truffles  
**wine pairing:** *Antica Fratta Franciacorta Brut*

**Carpaccio di Manzo con Parmigiano e Tartufo Bianco**  
beef carpaccio, parmesan, white truffles  
**wine pairing:** *Braida Limonte Grignolino*

**Ravioli di Formaggio con Ricotta di Recora,  
Pera e Tartufo Bianco**  
cheese ravioli with sheep's ricotta & le tur cheese  
pear, honey, white truffles  
**wine pairing:** *Bruno Rocca Barbera*

**Ravioli di Coda di Bue e Foie Gras  
in Brodo di Gallina e Tartufo Bianco**  
oxtail & foie gras ravioli in hen broth, white truffles  
**wine pairing:** *Cascina Bruciata Barbaresco*

**Risotto ai Fiori di Zucca e Tartufo Bianco**  
squash blossom risotto, white truffles  
**wine pairing:** *Montalbera Ruche Laccento*

**Lonza di Vitello con Crocchetta di Guanciale,  
Spinaci e Tartufo Bianco**  
veal loin, guanciale croquette, spinach, white truffles  
**wine pairing:** *Bovio Barolo Parussi*

**Torta di Lava con Cioccolato del Madagascar e Castagne**  
lava cake with Madagascar chocolate, caramelized chestnuts  
**wine pairing:** *Braida Brachetto D'Acqui*

*\*tax and gratuity not included*