

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



MENU

Capasante 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*