

da Giacomo

ARENGARIO

TARTUFO BIANCO

White Truffle

Una selezione di piatti per esaltare il gusto del tartufo bianco.
A selection of dishes to enhance the taste of fresh white truffle.

Tartare di manzo con tartufo bianco

Beef tartare with white truffle

80

Uova al tegamino al tartufo bianco

Fried eggs with white truffle

80

Tagliolini al tartufo bianco

Tagliolini fresh pasta with white truffle

80

Risotto al tartufo bianco

Risotto with white truffle

80

Aggiunta di tartufo al grammo

Extra truffle per gram

12

ANTIPASTI

Starters

Scampi di Mazara del Vallo, mandorle e mandarino
Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and mandarin

35

Gamberi rossi su letto di carciofi e stracciatella
Red prawns with artichokes and stracciatella cheese

36

Tartare di tonno in ceviche e chips di topinambur
Ceviche style tuna tartare and topinambur chips

30

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera
Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

26

Uovo poché croccante su vellutata di funghi e tartufo nero
Crispy poached egg on mushrooms and black truffle cream

25

Tartare di manzo su midollo arrosto
Beef steak tartare on roasted marrow

28

Ostrica Regal Sèlection Or
Regal Sèlection Or oyster
Cremosa, dolce, minerale
Creamy, sweet, mineral
8 cad. / each

È richiesta la consumazione minima di una portata per commensale.
A minimum consumption of one course per guest is required.

PRIMI PIATTI
First Courses

Tagliatelle al ragù bolognese
Tagliatelle with Bolognese ragout

24

Paccheri al sugo di gallinella e broccolo romanesco
Paccheri with gurnard sauce and romanesco broccoli

30

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga
Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

30

Risotto al Castelmagno DOP con nocciole e pere
Castelmagno DOP cheese risotto with hazelnuts and pears

28

Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco
Risotto with saffron Milanese style with shredded veal

30

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomato sauce

22

Ravioli all'astice in guazzetto con limone candito
Lobster ravioli in broth with candied lemon

45

SECONDI PIATTI
Second Courses

Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea
Catch of the day, grilled or Mediterranean style

130 / kg

Cavolo romanesco con peperone piquillo e olive
Romanesco cauliflower with piquillo pepper and olives

22

Costata Sashi italiana
Italian Sashi beef ribeye

120 / kg

Filetto di rombo su crema di topinambur, broccoli e panko alle erbe
Turbot fillet on topinambur cream, broccoli and herb panko

40

Cotoletta alla milanese
Veal cutlet Milanese style

40

Filetto di manzo con funghi e purea di zucca
Beef fillet with seasonal mushroom and pumpkin purée

40

Carciofi alla lucchese
Artichokes Lucchese style

24

CONTORNI
Side Dishes

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino
Broccoli rabe with garlic, oil and chili pepper

12

Verdure di stagione alla griglia
Selection of grilled seasonal vegetables

14

Cubi di polenta taragna croccante e gorgonzola
Crispy taragna polenta cubes with gorgonzola cheese

15

Patate saltate alle erbe
Herb-sautéed potatoes

8

Pane e coperto
Cover charge

8

Tutti i prezzi sono espressi in €.
All prices are in €