

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 €