



## Сезон белого трюфеля с винами

### White truffle season with wine

# CERETTO

Белый трюфель (1 гр) <i>White truffle</i>	1050
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом (160 гр) <i>Beef Carpaccio with truffle sauce</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с винами Dolcetto d'Alba Rossana / Langhe Arneis Blange</i>	1850
Ризотто с Пармезаном, сыром Фонтина и трюфелем (300 гр) <i>Risotto with Parmesan, Fontina cheese and truffle</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Barbaresco</i>	1420
Тальюлини "алла Ремо" с трюфелем (250 гр) <i>Tagliolini "alla Remo" with truffle</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Barolo</i>	520
Тальятелле в Пармезане со сливочным соусом (410 гр) <i>Tagliatelle with cream sauce in Parmesan cheese</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с винами Barolo / Dolcetto d'Alba Rossana</i>	2200
Равиоли с Тюрбо и гребешками под трюфельным соусом с муссом из картофеля (190 гр) <i>Ravioli with Turbot, scallops, potatoes mousse and truffle sauce</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Langhe Arneis Blange</i>	1150
Чилийский сибас "Мантекато" с картофелем и трюфелем (270 гр) <i>Chilian Sea Bass "Mantecato" with potatoes and truffle</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Dolcetto d'Alba Rossana</i>	2890
Шоколадный трюфель (120 гр) <i>Chocolate truffle</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Langhe Monsordo</i>	990
Парфе Дай-Дай (50 гр) <i>Parfe Dai-Dai</i> <i>Шеф-повар рекомендует в сочетании с вином Moscato d'Asti I Vignaioli Di S. Stefano</i>	220



Белый трюфель не включен в стоимость блюд  
*White truffle is not included in the price of meals*

Все цены указаны в рублях с учётом НДС  
*Prices are in rubles including VAT*