



## Сезон Белого Трюфеля *White truffle season*

<b>Белый трюфель (1 г)</b> <i>White truffle</i>	<b>850</b>
<b>Трюфельный тартар из телятины и жареной брокколи с кремом из Пармезана (240 г)</b> <i>Truffle beef tartar with fried broccoli and Parmesan cream</i>	<b>1050</b>
<b>Карпаччо из лангустин со Страчаттеллой (95 г)</b> <i>Langoustine carpaccio with Stracciatella</i>	<b>4900</b>
<b>Карпаччо из авокадо и трюфельная Страчателла (260 г)</b> <i>Avocado carpaccio and truffles Strachatella cheese</i>	<b>980</b>
<b>Морские гребешки со свежим шпинатом, зелёной спаржей и сморчками под трюфельным соусом (200 гр)</b> <i>Sea scallops with green asparagus, fresh spinach, morels and truffle sauce</i>	<b>2650</b>
<b>Крем-суп из лука порей и картофеля с морскими гребешками (360 г)</b> <i>Leek and potatoes soup with scallops</i>	<b>1250</b>
<b>Равиоли с Тюрбо и гребешками под трюфельным соусом (190 г)</b> <i>Ravioli with Turbot scallops and truffles sauce</i>	<b>1250</b>
<b>Тальятелле в Пармезане со сливочным соусом (410 г)</b> <i>Tagliatelle with cream sauce and truffles in Parmesan cheese</i>	<b>2200</b>
<b>Паккери с белыми грибами и томатами Даттерини в трюфельном соусе (350 гр)</b> <i>Pacchery with porcini mushrooms and Datterini tomatoes in truffle sauce</i>	<b>1350</b>
<b>Розовая телятина в трюфельном соусе с листьями монгольда (260 г)</b> <i>Pink veal in truffle sauce with mongold leaves</i>	<b>2550</b>
<b>Пицца с Бурратой, Моцареллой и черным трюфелем (360г)</b> <i>Pizza with Burrata, Mozzarella and black truffle</i>	<b>1450</b>
<b>Шоколадный трюфель (120 гр)</b> <i>Chocolate truffle</i>	<b>1250</b>
<b>Мороженое из белого трюфеля (100/10 г)</b> <i>Ice cream with white truffle</i>	<b>1150</b>



**Белый трюфель не включен в стоимость блюда**  
*White truffle is not included into the coast of meals*