

OPIFICIO

Est. 2013

BERE E MANGIARE

Il Tartufo

"Lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il TARTUFO è essenzialmente profumo, e solo dopo anche gusto."

[Carlo Cracco]

Degustazione "il Tartufo dell'Opificio"

3 mezze portate e il dessert

120 euro per persona

(la degustazione è servita per l'intero tavolo)

Degustazione abbinata 4 calici dedicati

40

I piatti vengono accompagnati con
5 grammi di TARTUFO BIANCO pregiato di Acqualagna o piemontese

L'UOVO BIO POCHE⁽³⁾

Oveto morbido, pane al latte in cassetta^(1,3,7), spinacino al burro⁽⁷⁾,
spuma di patate Fumè⁽⁷⁾

42

LA BATTUTA DI MANZO KMO

Battuta al coltello, crostone di pane e "burro di Malga"^(1,7)

48

IL TAGLIOLINO ALL'UOVO^(1,3)

fatto in casa, mantecato con burro di Malga⁽⁷⁾
e parmigiano 24 mesi, tuorlo "Zero" cremoso⁽³⁾

48

IL RISOTTO^(1,3)

riso Acquerello, parmigiano 24 mesi mantecato con burro di Malga⁽⁷⁾,
bottarga di tuorlo

58

IL FILETTO ALLA ROSSINI

Spinacino saltato al burro⁽⁷⁾, scaloppa di Foie Gras,
demiglacé al tartufo^(7,9)

78

THE BURGER TARTUFINO

Pane buns artigianale^(1,3,7),
tartare di manzo, uovo Bio all'occhio e tuorlo marinato⁽³⁾

48

NOCCIOLA, CIOCCOLATO E CAFFÈ

gelato alla nocciola, mousse al cioccolato 70%,
crumble al caffè, tartufo bianco^(3/7)

28



OPIFICIO



Est. 2013

BERE E MANGIARE

Il Tartufo



2023

