

## A La Carte Menu

### Starter

**Crudo di manzo Black Angus aromatizzato al Tosazu, con crema di melanzana, stracciatella e tartufo - 950**  
(Raw Black Angus beef aromatized with Tosazu vinaigrette, served with eggplant cream, stracciatella cheese and truffle)

**Uovo in camicia 61° con asparago, crema ai carciofi e tartufo - 850**  
(Poached egg 61° with asparagus, artichokes cream and truffle)

**Terrina di foie gras al tartufo in crosta di mandorle aromatizzato al Porto Madeira in salsa alle ciliegie -1000**  
(Truffle foie gras terrine in almond crust flavored with Porto Madeira served with cherry sauce)

**Burrata affumicata con crema di olive taggiasche e Tartufo - 900**  
(Smoked burrata cheese and taggiasche olives cream with Truffle)

**Carpaccio di spigola e gambero rosso servito con salsa agli agrumi e uova di salmone - 950**  
(Sea bass and red prawn carpaccio served with citrus sauce and salmon eggs)

**Astice aromatizzato al lime servito su maionese di pomodoro e fragole e aria all'arancia - 1100**  
(Canadian lobster lime flavored served with cherry tomato and strawberry mayonnaise and orange)

**Polpo scottato servito su crema di ceci al tartufo pregiato con perle delle Madonie - 1200**  
(Pan-fried octopus served on chickpeas and fine truffle cream with Madonie white caviar)

**Selezione affettati, prosciutto Parma 24 mesi, bresaola, salame al pepe nero, mortadella, coppa, Parmigiano Reggiano e marmellata ai fichi - 750**  
(Cold cut selection, Parma ham aged 24 months, bresaola, black pepper salami, mortadella, coppa, Parmesan cheese and fig jam)

### Soup

**Zuppa di porcini aromatizzata al tartufo con popcorn al sale tartufato - 650**  
(Porcini truffle soup with truffle salt popcorn)

**Zuppa tiepida di pesce piccante con sashimi di Hamachi e capesante - 950**  
(Warm chilly fish soup with Hamachi sashimi and Hokkaido Sea Scallop)



### **Pasta & Risotto selection**

**Tortellone casereccio ripieno di maiale Iberico in salsa di castagne e tartufo - 1000**  
(Homemade tortellone stuffed with Iberian pork in chestnuts cream and truffle)

**Tortello casereccio di spigola e caviale Royal Oscietra in salsa allo zafferano - 1000**  
(Homemade tortello stuffed with sea bass and Royal Oscietra caviar in saffron sauce)

**Tagliolino con crema di porcini e tartufo - 950**  
(Homemade tagliolino with porcini cream and truffle)

**Tagliatella alla carbonara e tartufo - 900**  
(Tagliatella carbonara with truffle)

**Spaghetto alla crema di bottarga di muggine di Cabras con vongole e zest al lime - 950**  
(Homemade spaghetti with Cabras dry caviar mullet bottarga with clams and lime zest)

**Linguine all'astice con pomodorino di Pachino piccante - 1300**  
(Canadian lobster linguine with spicy Pachino cherry tomato)

**Risotto ai funghi porcini e tartufo - 900**  
(Risotto porcini mushrooms and truffle)

**Risotto al nero di seppia con calamari, gambero rosso e foglie d'oro - 1000**  
(Cuttlefish black ink risotto with squid, red prawn with golden leaves)

### **Main Course**

**Controfiletto d'agnello affumicato aromatizzato al timo in salsa di sedano - 1100**  
(Smoked Lamb loin thyme flavored served with celery sauce)

**Striploin Wagyu Kagoshima con foie gras scottato in salsa al Barolo - 2000**  
(Striploin Wagyu Kagoshima pan-fried foie gras served with Barolo sauce)

**Petto d'anatra servito con salsa all'arancia Illy espresso - 1000**  
(Pan-fried duck breast served with Illy espresso orange sauce)

**Pancia di maiale 65° con carciofi e pure' al tartufo in salsa al pepe nero - 1100**  
(Pork belly 65° with artichokes, truffle-mashed potato with black pepper sauce)

**Filetto di merluzzo del Mar Baltico in salsa al pomodoro di Pachino agliata agrodolce - 1400**  
(Black Cod fish fillet served with Pachino cherry tomato, garlic and sweet sour sauce)

**Filetto di San Pietro in salsa al vermentino Villa Solanis - 1400**  
(Wild John Dory fillet served with Villa Solaris vermentino wine from Italy)

**Filetto di spigola scottato servito su coulis di pomodoro e timo al limone - 1400**  
(Pan-fried Sea bass fillet served with coulis of tomato and lemon thyme)

### **Dessert**

**Sfera di cioccolato al Tiramisu con polvere d'oro e tartufo - 500**  
(Chocolate sphere Tiramisu with gold powder and truffle)

**Semifreddo al pistacchio di Bronte D.O.P con tartufo servito su crema alla nocciola - 450**  
(Bronte D.O.P. Pistachio semifreddo with truffle, served on hazelnut cream)

**Panna cotta alla vaniglia con quenelle alle fragole e limone - 480**  
(Vanilla panna cotta with strawberry and lemon quenelle)

**Mango e Tartufo - 600**  
(Mango cream cheese and butter crumble slice truffle and mango Sorbet)

**Cremoso alla nocciola con pralina al cardamomo e tartufo - 550**  
(Hazelnut creamy with cardamom and truffle praline)