

# SOMM & CHEF TARTUFI

\$95 PER PERSON  
\$45 WINE PAIRINGS- 2 OZ POURS

## UNO

**TIMORASSO** RICCI, *SIVLETO*, COLLI TORTONESI DOC 2006

**SOFFIO DI TALLEGGIO** BONE MARROW, PORCINI, TARTUFATA

## DUE

**ARNEIS** FRATELLI BROVIA, ROERO ARNEIS DOCG 2016

**INSALATA** FARM EGG, PANCETTA, ALMOND, TRUFFLE VINAIGRETTE

## TRE

**NEBBIOLO** TRAVAGLINI, GATTINARA RISERVA DOCG 2012

**FETTUCCINE** SUNCHOKE, BLACK TRUFFLE, PARMESAN

## QUATTRO

**PELAVERGA** GIAN CARLO BURLOTTO, VERDUNO PELAVERGA DOC 2015

**SCALLOP** WILD MUSHROOM- TRUFFLE RISOTTO, GREMOLATA

## CINQUE

**NEBBIOLO** DAMILANO, *CAVUZZI*, BAROLO DOCG 2015

**BISTECCA** TRUFFLE BUTTER, POTATO, RADICCHIO, DEMI- JUS

## SEI

**NEBBIOLO** CAPPELLANO, BAROLO CHINATO DOCG NV

**BUDINO DI CHOCOLATE** CANDIED BEETS, BALSAMIC, MERINGUE

# SOMM & CHEF TARTUFI

\$95 PER PERSON  
\$45 WINE PAIRINGS- 2 OZ POURS

## UNO

**TIMORASSO** RICCI, *SIVLETO*, COLLI TORTONESI DOC 2006

**SOFFIO DI TALLEGGIO** BONE MARROW, PORCINI, TARTUFATA

## DUE

**ARNEIS** FRATELLI BROVIA, ROERO ARNEIS DOCG 2016

**INSALATA** FARM EGG, PANCETTA, ALMOND, TRUFFLE VINAIGRETTE

## TRE

**NEBBIOLO** TRAVAGLINI, GATTINARA RISERVA DOCG 2012

**FETTUCCINE** SUNCHOKE, BLACK TRUFFLE, PARMESAN

## QUATTRO

**PELAVERGA** GIAN CARLO BURLOTTO, VERDUNO PELAVERGA DOC 2015

**SCALLOP** WILD MUSHROOM- TRUFFLE RISOTTO, GREMOLATA

## CINQUE

**NEBBIOLO** DAMILANO, *CAVUZZI*, BAROLO DOCG 2015

**BISTECCA** TRUFFLE BUTTER, POTATO, RADICCHIO, DEMI- JUS

## SEI

**NEBBIOLO** CAPPELLANO, BAROLO CHINATO DOCG NV

**BUDINO DI CHOCOLATE** CANDIED BEETS, BALSAMIC, MERINGUE