



Informazioni Legali & Dietetiche

Prezzi comprensivi di IVA secondo l'aliquota legale vigente. In caso di allergie, intolleranze o domande sugli ingredienti, vi preghiamo di contattare un membro del nostro staff. Nessun articolo verrà addebitato se non espressamente richiesto dal cliente. Questo locale dispone di un registro dei reclami.

Informação Legal & Alimentar

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Comunique à equipa em caso de restrições alimentares, alergias ou dúvidas sobre os ingredientes. Nenhum Produto deverá ser cobrado sem que seja solicitado pelo cliente.

Este estabelecimento possui livro de reclamações.

Legal & Dietary Information

Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary restrictions, allergies, or questions about ingredients, please speak with a member of our team. No item will be charged unless requested by the customer. This establishment has a complaints book available.

Menu al tartufo

Lasciatevi guidare in un elegante viaggio culinario dove l’aroma del tartufo fresco si sposa con vini selezionati. Il nostro menù fisso celebra piatti con scaglie di tartufo, ognuno abbinato a vini premium pensati per esaltarne ogni nota. Un’esperienza esclusiva da assaporare.

Embarque numa elegante jornada gastronómica onde o aroma de trufas frescas se encontra com vinhos criteriosamente seleccionados. O nosso menu de conjunto celebra os melhores pratos com lascas de trufa, cada um combinado com vinhos premium para elevar cada momento. Desfrute desta experiência exclusiva e saboreie o luxo da cozinha de trufa.

Embark on an elegant culinary journey where the aroma of fresh truffles meets carefully selected wines. Our set menu celebrates the finest truffle-shaved dishes, each thoughtfully paired with premium wines to elevate every moment. Indulge in this exclusive experience and savor the heritage and luxury of truffle cuisine.

Solo cibo
Apenas comida
Food only

€ 65.00 pp

Con abbinamento vini
Com harmonização de vinhos
With wine pairing

€ 140.00 pp

Arricchisci il tuo piatto con tartufo fresco affettato, disponibile a €5 al grammo. Chiedi maggiori dettagli al tuo cameriere.

Adicione trufa fresca laminada ao seu prato, disponível por €5 por grama. Por favor, consulte o seu empregado de mesa.

Enhance your dish with freshly shaved truffle, available at €5 per gram. Please ask your server for details.

Aperitivo

ALBINO ARMANI PROSECCO BRUT 2023 - Glera

Antipasti

UOVO

croccante su spuma di patata, taleggio fondente, scaglie di tartufo
crispy egg, potato foam, melted taleggio, truffle shavings
ovo crocante sobre espuma de batata, taleggio derretido, lascas de trufa

OR

RISOTTO

mantecato con parmigiano 24 mesi, scaglie di tartufo
risotto with 24 months aged parmesan, truffle shavings
risoto cremoso com parmesão de 24 meses e lascas de trufa

POULLY FUISSE DOMAINE- LOUIS LATOUR 2022 - Chardonnay

Secondi Piatti

FILLETO DI MANZO

cotto in padella, salsa ai tre pepi, purè di patate, scaglie di tartufo
pan-seared beef fillet, three-pepper sauce, mashed potatoes, truffle shavings
lombo de vitela grelhado, molho de três pimentas, purê de batatas e lascas de trufa

OR

TORTINO AGLI ASPARAGI

salsa ai porri, polenta croccante, scaglie di tartufo
asparagus tart, leek sauce, crispy polenta, truffle shavings
tortinha de aspargos, molho de alho-poró, polenta crocante e lascas de trufa

QUINTA DO CASTRO 2022 - Touriga Nacional

Dolci

GELATO

alla vaniglia del Madagascar, scaglie di tartufo
Madagascar vanilla ice cream, truffle shavings
gelado de baunilha de Madagascar com lascas de trufa

**SAUTERNES CHATEAU LES JUSTICES 2022 - Sémillon, Sauvignon Blanc
and Muscadelle**