

Menu Degustazione del Tartufo

Albese, nocciole e croccante ai funghi
Albese, hazelnut and crispy mushrooms

Cardo gobbo e raschera d'alpeggio
Thistle and raschera d'alpeggio cheese

Tajarin al burro d'alpeggio
Tajarin fresh pasta with mountain butter

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna
Guinea fowl, foie gras sauce, spinach and cotogna apple

Biscotto al cacao, castagne, gelato ai marroni e cognac
Cacao biscuit, chestnut, chestnut icecream anche cognac

Bevande e tartufo esclusi € 100
without beverages and truffle € 100

5 vini del territorio € 85
5 wines pairing € 85

Tartufo al grammo € 7
Truffle gr. € 7

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus reccomanded for all the table

Acque € 5
Water € 5

Caffè della torrefazione Gianni Frasi € 3
Coffee from coffee shop Gianni Frasi € 3

Coperto e servizio inclusi
Covered and services included



Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La cart a del Tartufo

Entrate

Albese, nocciole e croccante ai funghi € 28
Albese, hazelnut and crispy mushrooms € 28

Cardo gobbo e raschera d'alpeggio € 25
Thistle and raschera d'alpeggio cheese € 25

Primi piatti contemporanei

Raviolo di semolino, toma di Murazzano e panna al fieno di montagna € 28
Semolina raviolo, Murazzano toma cheese and mountain hay cream € 28

Tajarin al burro d'alpeggio € 25
Tajarin fresh pasta with mountain butter € 25

Piatti principali

San Pietro al profumo d'anice, funghi e tartufo bianco € 42
John Dory with anise, mushrooms and white truffle € 42

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna € 42
Guinea fowl foie gras sauce, spinach and cotogna apple € 42

Uovo al tegamino € 15
Fried egg € 15

Dessert

Biscotto al cacao, castagne, gelato ai marroni e cognac € 16
Cacao biscuit, chestnut, chestnut icecream and cognac € 16

Zabaione al moscato e gelato alla crema € 16
Eggnog flavoured with moscato and cream ice cream € 16

Tartufo al gr. € 7
Truffle gr. € 7

Menu Degustazione del Tartufo

Albese, nocciole e croccante ai funghi
Albese, hazelnut and crispy mushrooms

Cardo gobbo e raschera d'alpeggio
Thistle and raschera d'alpeggio cheese

Tajarin al burro d'alpeggio
Tajarin fresh pasta with mountain butter

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna
Guinea fowl, foie gras sauce, spinach and cotogna apple

Biscotto al cacao, castagne, gelato ai marroni e cognac
Cacao biscuit, chestnut, chestnut icecream anche cognac

Bevande e tartufo esclusi
without beverages and truffle

5 vini del territorio
5 wines pairing

Tartufo al grammo
Truffle gr.

I menu degustazione sono suggeriti per l'insieme della tavola
Tasting menus reccomanded for all the table

Acque
Water

Caffè della torrefazione Gianni Frasi
Coffee from coffee shop Gianni Frasi

Coperto e servizio inclusi
Covered and services included



Chef Executive Gabriele Boffa
Direttore di sala Francesco Palumbo

LOCANDA DEL
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

La cart a del Tartufo

Entrate

Albese, nocciole e croccante ai funghi
Albese, hazelnut and crispy mushrooms

Cardo gobbo e raschera d'alpeggio
Thistle and raschera d'alpeggio cheese

Primi piatti contemporanei

Raviolo di semolino, toma di Murazzano e panna al fieno di montagna
Semolina raviolo, Murazzano toma cheese and mountain hay cream

Tajarin al burro d'alpeggio
Tajarin fresh pasta with mountain butter

Piatti principali

San Pietro al profumo d'anice, funghi e tartufo bianco
John Dory with anise, mushrooms and white truffle

Faraona, salsa al foie gras, spinacio e mela cotogna
Guinea fowl foie gras sauce, spinach and cotogna apple

Uovo al tegamino
Fried egg

Dessert

Biscotto al cacao, castagne, gelato ai marroni e cognac
Cacao biscuit, chestnut, chestnut icecream and cognac

Zabaione al moscato e gelato alla crema
Eggnog flavoured with moscato and cream ice cream

Tartufo al gr.
Truffle gr.