



I CAPITELLI

Menu Extra



Antipasti

Tortino di patate con fonduta e tartufo bianchetto	30
Carpaccio di Fassona al tartufo bianco	30
Uova di quaglia polentina e tartufo bianchetto	30

Primi

Tagliolini con tartufo bianchetto	35
Risotto al colombaccio	25
Risotto con porcini	25

Secondi

Tartar di carne al tartufo bianchetto	40
Filetto flambè con porcini	40
Guancialini di maialino ai porcini	35
Gran crudo di mare	60
Chateaubriand con salsa bernese (2 pax)	80

Note

I piatti possono essere accompagnati da una selezione di vini di provenienza locale e regionale, è disponibile la carta dei vini.

Tutte le preparazioni di panificazione, pasta fresca e pasticceria sono di nostra produzione.

Il pesce servito è pescato e non di allevamento ed è sottoposto a bonifica preventiva in conformità al regolamento CE n. 853/2004.

* Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria.

**Alcuni prodotti possono essere occasionalmente congelati. È disponibile la tabella alimenti.

