

# Il Tartufo bianco d'Alba

## The white truffle of Alba

CONTACTEZ NOUS:

+41 21 963 35 28



il\_brigantino@sunrise.ch

	100 gr 200 gr
Tartare de veau al bianco di eccellenza .....	35.- 50.-
<i>Veal tartare with white truffle flakes</i>	
	100 gr 200 gr
Carpaccio de boeuf e la sua magica grattata .....	35.- 50.-
<i>Beef carpaccio with white truffle flakes</i>	
Ova all'occhio di bue & fiocchi d'oro bianco .....	30.-
<i>Servi avec polenta crémeuse au mascarpone</i>	
<i>Fried eggs with white truffle flakes served on a creamy polenta with mascarpone</i>	
Tagliatelle au beurre et truffe .....	38.-
<i>Tagliatelle with butter &amp; white truffle</i>	
Tagliolini sauce royale aux artichauts violets et truffe .....	40.-
<i>Tagliolini royal sauce with purple artichokes &amp; truffle</i>	
Risotto al Prosecco e Tartufo .....	48.-
<i>Risotto with Prosecco &amp; white truffle</i>	
Pizza du Truffier .....	38.-
<i>Blanche, ricotta et pétales de truffe</i>	
<i>White pizza with ricotta &amp; white truffle flakes</i>	
Scaloppine de veau sauce fine all'Albese .....	60.-
<i>Servies avec tagliolini et légumes du moment</i>	
<i>Veal scaloppine de with creamy sauce Albese style served with tagliolini &amp; vegetable</i>	
Tagliata de boeuf al Bianco d'Alba .....	60.-
<i>Lit de mesclun, coeur d'artichauts violets et écrasé de pommes de terre</i>	
<i>Beef tagliata served with mesclun salad, purple atrichokes &amp; mash potatoes</i>	
Tra Terra e Luna .....	65.-
<i>Caille en crapaudine farcie au foie gras et plumée à la truffe</i>	
<i>accompagné d'un risotto au parmesan et ses arômes</i>	
<i>Stuffed quail with foie gras feathered with white truffle</i>	
<i>Served with a risotto with parmesan &amp; his flavors</i>	
	<i>Il Piemonte</i>
	
	
	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p><i>Un dolcetto ? Une douceur ?</i></p> <p><i>What about a dessert ?</i></p> </div>
Dolcezza d'Alba .....	28.-
<i>Panna cotta au parfum de truffe et noisettes, crumble nocciolato</i>	
<i>Panna cotta flavoured with truffle &amp; hazelnuts served with a hazelnuts crumble</i>	
Gelato al tartufo .....	25.-
<i>Truffle icecream</i>	



CONTACTEZ NOUS:  
+41 21 963 35 28  
il\_brigantino@sunrise.ch



## Menu bianco prestigioso

### Uova all'occhio di bue & fiocchi d'oro bianco

*Servi avec polenta crémeuse au mascarpone*

*Fried eggs with white truffle flakes served on a creamy polenta with mascarpone*



### Tagliata de boeuf al Bianco d'Alba

*Lit de mesclun, coeur d'artichauts violets et écrasé de pommes de terre*

*Beef tagliata served with mesclun salad, purple atrichokes & mash potatoes*



### Gelato al tartufo

*Truffle icecream*

Min. 2 personnes - CHF 90.- / pers.

Min. 2 persons - CHF 90.- / person

