



L A T R U F F E D U P I É M O N T
J E U D I 2 2 N O V E M B R E 2 0 1 8

A M U S E - B O U C H E

* * *

U O V O I N C A M I C I A E T A R T U F O B I A N C O

ŒUF MOLLET, MOUSSEUSE DE JAMBON DE PARME EN CROÛTE DE LAIT À LA TRUFFE BLANCHE

O U

B U R R A T A E T A R T U F O B I A N C O

BURRATA, SALSIFIS AU THYM CITRON ET TRUFFE BLANCHE

* * *

C A P P E L L E T T O A L L A C A R B O N A R A E T A R T U F O B I A N C O

CAPPELLETTI FARCIS FAÇON CARBONARA À LA TRUFFE BLANCHE

* * *

S O G L I O L A A L L A M U G N A I A E T A R T U F O N E R O

FILET DE SOLE MEUNIÈRE, GRATIN DE CARDONS À LA TRUFFE NOIRE

O U

A R R O S T O D I V I T E L L O E T A R T U F O N E R O

*PIÈCE DE VEAU DU PAYS RÔTIE, CROUSTILLANT DE TOPINAMBOUR,
RISOTTO MANTECATO À LA TRUFFE NOIRE*

* * *

N O C C I O L A D E L P I E M O N T E

MOUSSE GIANDUJA AUX NOISETTES DU PIÉMONT ET CHOCOLAT CAMELIA

* * *

C A F F É E D O L C E T T I

CAFÉ ET MIGNARDISES

CHF 140.- PAR PERSONNE



L'ACCADEMIA

#RESTAURANT_LACCADEMIA