

Table d'hôtes  
&  
Epicèrie  
Gourmande

Produits  
&  
Cuisine  
Italienne



il ristorante della pasta

**ma  
pasta**

con gusto e amore, dal 2021

## Tartufo par ci, tartufo par là...

Vendredi 21 & 28 février 2025

Menu 36€

### Antipasti

*hors d'oeuvre*

Vellutata di topinambur al tartufo nero

*Velouté de topinambours à la truffe noire*

### Primo caldo

*Les pâtes*

Carbonara atipica con anatra e tartufo

*Une surprenante interprétation de la carbonara, au canard et à la truffe*

### Secondo caldo

*Plat de résistance*

Salsiccia bianca tartuffata e torta di patate al tartufo fresco

*Boudin blanc truffé, gâteau de pommes de terre fondant et crème de volaille à la truffe fraîche*

### Dolci e pasticceria

*Desserts ou pâtisseries*

Tiramisù al tartufo nero

*Tiramisù à la truffe noire*

### Vini Italiani

*Vins d'Italie*

**TERRE SICILIANE IGT CHARDONNAY 2024 - 4,90€ / 12cl ou 19,90€ / 75cl**

*Robe jaune paille. Le nez offre des notes de pomme jaune, d'abricot, d'ananas et de vanille. En bouche, il est enveloppant, équilibré et frais.*

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2020 - 4,90€ / 12CL ou 19,90€ / 75cl**

*Couleur rouge rubis aux reflets grenat, le vin révèle des arômes de cerise et des notes épicées.*

*La gorgée est corsée et veloutée, avec une finale persistante.*

