

Il Tartufo bianco d'Alba

The white truffle of Alba

CONTACTEZ NOUS:

+41 21 963 35 28



il_brigantino@sunrise.ch

Tartare de veau al bianco di eccellenza	100 gr	200 gr
Veal tartare with white truffle flakes	35.-	50.-
Carpaccio de boeuf e la sua magica grattata	100 gr	200 gr
Beef carpaccio with white truffle flakes	35.-	50.-
«L'oeuf parfait» ai fiocchi d'oro bianco		30.-
Servi avec une saladine de jeunes pousses au parfum d'Alba «Perfect egg» with white truffle flakes, served with youg shoot salad		
Tagliatelle au beurre et truffe.....		38.-
Tagliatelle with butter & white truffle		
Casareccie al cremoso di grana e tartufo bianco		39.-
Pâtes «Casareccie» avec sa fine crème de parmesan et truffe blanche Tagliatelle with butter & white truffle		
Tagliolini sauce royale aux artichauts violets et truffe		40.-
Tagliolini royal sauce with purple artichokes & truffe		
Risotto al Prosecco e Tartufo		48.-
Risotto with Prosecco & white truffle		
Pizza du Truffier		38.-
Blanche, ricotta et pétales de truffe White pizza with ricotta & white truffle flakes		
Scaloppine de veau sauce fine all'Albese		60.-
Servies avec tagliolini et légumes du moment Veal scaloppine de with creamy sauce Albese style served with tagliolini & vegetable		
Tagliata de boeuf al Bianco d'Alba		60.-
Lit de mesclun, coeur d'artichauts violets et écrasé de pommes de terre Beef tagliata served with mesclun salad, purple atrichokes & mash potatoes		



Un dolcetto ? Une douceur ?
What about a dessert ?



Il Piemonte

Dolce Alba Bianca		
«Bianco Mangiare» à la truffe blanche avec crumble d'amande de Sicile White pudding with white truffle & almond crumble from Sicily		
«L'éclair blanc»		28.-
Fourré d'une crème à la noisette et truffe du Piémont White éclair stuffed with a hazelnut cream & white truffle from Piemonte		
Gelato al tartufo.....		25.-
Truffle icecream		



CONTACTEZ NOUS:

+41 21 963 35 28

il_brigantino@sunrise.ch



Menu bianco prestigioso

«L'oeuf parfait» ai fiocchi d'oro bianco

Servi avec une saladine de jeunes pousses au parfum d'Alba

«Perfect egg» with white truffle flakes, served with young shoot salad



Tagliata de boeuf al Bianco d'Alba

Lit de mesclun, coeur d'artichauts violets et riz au beurre

Beef tagliata served with mesclun salad, purple atrichokes & rice on butter



Gelato al tartufo

Truffle icecream

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

Min. 2 persons - CHF 90.- / person

