

Selezione Speciale

IL TARTUFO BIANCO

Un percorso dedicato al profumo e all'eleganza del Tartufo Bianco d'Alba

Antipasti

UOVO MORBIDO 40 €
Parmigiano Reggiano, soffice di patate e tartufo bianco

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE 45 €
Filetto battuto al coltello, olio extravergine d'oliva, sale, pepe e tartufo bianco

Primi Piatti

RISOTTO ALLA PARMIGIANA 40 €
Salsa di manzo e tartufo bianco

TAGLIOLINO AL DOPPIO TUORLO 40 €
Mantecato al burro e tartufo bianco

Secondi Piatti

SCAMPO E FOIE GRAS 60 €
Beurre rouge e tartufo bianco

TAGLIATA DI FILETTO 60 €
Cremoso di patate, salsa di manzo e tartufo bianco

Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE 25 €
Cuore morbido al cioccolato bianco e tartufo bianco

IL PROFUMO DEL TARTUFO, L'ESSENZA DELLA STAGIONE

DUE TORRI HOTEL
VERONA
★★★★★L



Special Selection

THE WHITE TRUFFLE

A journey dedicated to the aroma and elegance of the white truffle

Starters

SOFT EGG 40 €
Parmigiano Reggiano, potatoes mousse and white truffle

FASSONA TARTARE 45 €
Hand-cut beef fillet, extra virgin olive oil, salt, pepper and white truffle

First Courses

PARMIGIANA-STYLE RISOTTO 40 €
Beef Sauce with white truffle

DOUBLE-YOLK "TAGLIOLINO" 40 €
Creamed with butter and white truffle

Main Courses

LANGOUSTINES AND FOIE GRAS 60 €
Beurre rouge and white truffle

SLICED BEEF FILLET 60 €
Creamed potatoes, beef sauce and white truffle

Dessert

DARK CHOCOLATE FONDANT CAKE 25 €
Warm white chocolate fondant and white truffle

THE SCENT OF TRUFFLES, THE ESSENCE OF THE SEASON

DUE TORRI HOTEL
VERONA
★★★★★L