

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET WINE & FOOD STORY

Truffle & Wine Tasting Experience



Feb 8th – 7:30 pm

Special Guests

CARLO ARCIERO

Esperto di tartufi, racconterà i processi di raccolta e tutti i suoi segreti.

Truffles expert will narrate about its harvesting processes and all its secrets.

FEDERICO ARTICO

Dell'azienda vinicola Artico, introdurrà tutti gli abbinamenti dei vini di accompagnamento.

Of the Artico winery will introduce all the wine pairings accompaniments.

MENU BY EXECUTIVE CHEF MARCO SCARALLO

€120 per person



FOR RESERVATION: 06 8781 8000 / info@dianasplace.it

Truffle & Wine Testing Experience Menu



Classico

Benvenuto dello chef con pinsa romana al tartufo nero pregiato
stracciatella di bufala e pomodorino semi-dry

Battuta di manzo Fassona, al tartufo nero

Uova di quaglia poquet e senape delicata
Tagliolini freschi al tartufo bianchetto (Acqualagna) e burro di Normandia

Filetto di manzo al tartufo nero pregiato, riduzione di vino di barbera
e millefoglie di patate croccanti

Sorbetto alla mela verde con gelè di americano e arancio



Vegetariano

Benvenuto dello chef pinsa romana al tartufo nero pregiato
stracciatella di bufala e pomodorino semi-dry

Vellutata di lenticchie al tartufo nero

Manicotti all'uovo ripieni di ricotta e spinaci, fonduta al parmigiano
e lamelle di tartufo nero pregiato

Uovo poquet fondente di tartufo bianchetto e patata al vapore

Sorbetto alla mela verde con gelè di americano e arancio



Prezzo

€120,00 per persona

