



Venerdì 1 Febbraio 2019

*Il tartufo nero...
e altre delizie*

Flute di benvenuto al Bar

"Tartare nel Filetto "
Vinaigrette al miele
di Tartufo nero
Pecorino fresco al Tartufo nero
e frutta invernale

Fagottini a mano con
castagne al "Tartufo nero"
Passatina di fagioli zolfini e zucca
Pecorino dell'Amiata

Tournedos di manzo
al ristretto di Tartufo nero
Spinacini, Sedano rapa ed
"Aria d'aceto Balsamico Tradizionale"

Crema soffice di miele
al castagno e Tartufo nero

70 Euro a persona con
abbinamento vini a bicchiere

Friday 1th February 2019

*The black truffle...
and other delights*

Welcome glass of Prosecco at the Bar

"Beef fillet Tartar"
Vinaigrette sauce with honey
and black truffle
Fresh Pecorino cheese with
black truffle and winter fruits

Home made ravioli with
chestnuts and black truffle
Purée of zolfini beans and pumpkin
Pecorino from Amiata

Beef tournedos (fillet)
with black truffle sauce
fresh spinach, Celeriac and
"Traditional Balsamic Vinegar mousse"

Mousse with Chestnuts honey
and black truffle

70 Euro per person
with selected wines by the glass



HOTEL BERNINI PALACE
FIRENZE
