

CAFFÈ DELL'ORO

IL MENU DEL TARTUFO
TRUFFLE SET MENU

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011 : (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA.
All our prices are to be considered in euro and VAT included.

Lungarno degli Acciaiuoli, 4 – 50123 Firenze, Italia
WHATSAPP RESERVATIONS: +39 347 5580352
oro@lungarnocollection.com

Disponibile a pranzo e cena
Available for lunch and dinner

12 PM–3 PM
7 PM–10 PM

TRUFFLE SET MENU

UOVO 61°C

Topinambur, tartufo nero
e spuma di tantanmen ^(1,3,7,8)
*Egg with Jerusalem artichoke,
black truffle and tantanmen foam*

Carricante Alberelli di Giodo 2023

TAGLIOLINO

Parmigiano Reggiano 36 mesi e tartufo nero ^(1,3,7)
*Tagliolino pasta with Parmigiano Reggiano
aged for 36 months and black truffle*

Carricante Alberelli di Giodo 2023

FILETTO DI MANZO

Variazione di funghi, salsa al vino rosso
e tartufo nero ^(7, 12)
*Beef fillet with a variation of mushrooms,
red wine sauce and black truffle*

Barbera d'Alba Vigna Francia 2022
Giacomo Conterno

SEMIFREDDO AL COCCO

Cioccolato fondente, salsa allo zabaione,
nocciole e tartufo nero ^(3,7,8,12)
*Coconut semifreddo with dark chocolate,
zabaglione sauce, hazelnuts and black truffle*

Vin Santo del Chianti
Occhio di Pernice 2018 Il Borro

130 a persona 130 per person

Vini in abbinamento 65 a persona Wine pairing 65 per person