

I NOSTRI TAGLIERI		ANTIPASTI		IL TARTUFO NERO	
Salumi misti e verdure in agrodolce Cold cuts with sweet and sour vegetables	€ 22,00	Flan di zucca con fonduta di taleggio Pumpkin flan with Taleggio fondue	€ 16,00	Carpaccio di Fassona Piemontese con fonduta di gorgonzola e tartufo nero Carpaccio of Fassona Piemontese with parmesan flakes and black truffle	€45,00
Crudo di parma 24 mesi ‘Galloni’ con mozzarella di bufala Row ham from Parma Galloni with mozzarella	€ 19,00	Puntarelle alla romana con dressing alle acciughe e pecorino in scaglie Roman-style puntarelle with anchovy and pecorino dressing	€ 16,00	Carpaccio di Fassona Piemontese scaglie di grana e tartufo nero Carpaccio of Fassona Piemontese with parmesan flakes and black truffle	€43,00
Lardo stagionato e confettura di cipolle rosse Lardo with red onions confit	€ 19,00	Carpaccio di barbabietola con mousse di caprino e pompelmo rosa Beetroot carpaccio with cheese mousse and pink grapefruit	€ 17,00	Tartare di Scottona Piemontese con tartufo nero Beef tartare with parmesan flakes and black truffle	€43,00
Salame e gorgonzola Salame with Gorgonzola cheese	€ 18,00	Insalata di carciofi con scaglie di grana Artichoke salad with Parmesan flakes	€ 18,00	Uova al tegamino con tartufo nero Fried eggs with black truffle	€40,00
Mortadella tartufata Truffled Mortadella	€ 19,00	Parmigiana di melanzane alla Degusteria Eggplant parmigiana Degusteria style	€ 17,00	Tagliatelle al tartufo nero Tagliatelle pasta with black truffle	€38,00
Brisaola Chiavennasca con scaglie di grana Brisaola Chiavennasca with parmesan	€ 19,00			Risotto al taleggio e tartufo nero Risotto with taleggio cheese and black truffle	€42,00
Formaggi stagionati e freschi con confetture Fresh and matured cheeses with jams	€ 21,00			Tortelli di ricotta e spinaci con tartufo nero Tortelli filled with herbs and ricotta cheese with black truffle	€40,00
PRIMI		SECONDI		 Coperto € 3,00 service and covered  @degusteriacomo  info@degusteriacomo.it	
Risotto alla zucca con fonduta di taleggio Pumpkin risotto with taleggio fondue	€ 23,00	Petto d’anatra all’arancia in cottura Sous Vide con carote e broccoli Sous Vide duck breast à l’orange with carrots and broccoli	€ 29,00		
Risotto al castelmagno e nebbiolo Castelmagno and nebbiolo risotto	€ 23,00	Tartare di manzo con scaglie di grana Beef tartare with Parmisan flakes	€ 22,00		
Risotto ai carciofi Risotto with artichokes	€ 23,00	Faraona disossata ripiena e contorno di verdure di stagione Stuffed boneless guinea fowl with a side of seasonal vegetables	€ 26,00		
Tagliatelle al sugo di brasato Tagliatelle with braised meat sauce	€ 19,00	Brasato di manzo con patate Braised beef with potatoes	€ 26,00		
Spaghettoni cacio e pepe Spaghettoni pasta with cacio and pepper	€ 19,00	Filetto di branzino con verdure di stagione Fillet sea bass with a side of seasonal vegetables	€ 26,00		
Pappardelle al ragù di cervo Pappardelle pasta with deer ragout	€ 22,00	Galletto Vallespluga in cottura Sous Vide con patate Sous Vide Vallespluga cockerel with potatoes	€ 27,00		
Tortelli ripieni di erbe e ricotta al burro e salvia Tortelli filled with herbs and ricotta with butter and sage	€ 21,00	Stinco di maiale in cottura Sous Vide con patate Sous Vide pork shank with potatoes	€ 26,00		