

# White Truffle Menu

White Truffle charged based on consumption at market price

**Uovo Strapazzato con Granchio**  
Scrambled egg with blue swimmer crab meat  
\$28

**Capesante Scottate con Crema di Cavolfiore e Cipollina Fresca**  
Seared Hokkaido scallops with cauliflower veloute and fresh chive  
\$52

**Tomino Grigliato con Insalata Tiepida di Asparagi Verdi**  
Grilled tomino cheese with warm green asparagus salad  
\$38

**Risotto Mantecato al Parmigiano alla Maniera di Nino Bergese**  
Carnaroli rice risotto "Nino Bergese" style with onion compote  
\$30

**Tajarin Fatti in Casa con Emulsione alla Salvia e Marsala**  
Homemade Tajarin with sage and Marsala wine emulsion  
\$30

**Filetto di Ippoglosso al Burro e Timo con Crema di Patata Affumicata**  
Halibut fillet cooked in brown butter with smoked potato light mash  
\$52

**Crema Catalana al Tartufo Bianco**  
White truffle crème brulee  
\$18



Prices are subjected to 10% service charge & prevailing taxes.