

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
\$20



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