



Suggestions du Chef à la truffe blanche d'Alba

Carpaccio di manzo al tartufo bianco

Carpaccio de bœuf à la truffe blanche

Beef carpaccio with white truffle

490 dhm

Uova strapazzate al tartufo bianco

Œufs brouillés à la truffe blanche

Scrambled eggs with white truffle

490 dhm

Tagliolini fatti in casa al tartufo bianco

Tagliolini maison à la truffe blanche

Home made Tagliolini with white truffle

490 dhm

Gnocchi di patate al tartufo bianco

Gnocchi de pomme de terre à la truffe blanche

Potato gnocchis with white truffle

490 dhm

Risotto Acquerello à la truffe blanche

Risotto Acquerello à la truffe blanche

Acquerello risotto with white truffle

490 dhm



La truffe blanche d'Alba à l'honneur

En cette période, le Chef Francesco Montano célèbre les délices de la truffe blanche d'Alba au restaurant Mod Milano 1933 à travers des suggestions audacieuses, raffinées et étoilées pour sublimer ces plats d'exception.

Connu comme le diamant blanc de l'Italie, la truffe blanche d'Alba est indissociable de la période automnale. Elle est l'une des truffes les plus connues et les plus réputées au monde. Emblématique de la région du Piémont et plus précisément de la Ville d'Alba, la truffe blanche d'Alba est un produit très convoité par les fins gourmets.

Chef Francesco et son équipe mettent en scène un menu permettant de découvrir ou redécouvrir la finesse, le parfum et la force exceptionnelle de ce joyau gastronomique.

Buon appetito!