

carlotta

CUCINA ITALIANA

TRUFFLE FEST

crispy potato “millefoglie” 24

burgundy truffle, parmigiano

uovo di anatra 48

white truffle, sunny-side-up duck egg,
crispy panceta & sage

beef carpaccio 32

burgundy truffle, truffle aioli, pecorino al tartufo,
pickled mushrooms

risotto mantecato 62

white truffle, aged acquerello carnaroli rice,
24 mo “white gold” parmigiano reggiano

tagliatelle burro e parmigiano ‘francescana’ 65

white truffle, 40 yolk tagliatelle, beurre de baratte

black & white truffle profiterole 28

craquelin choux pastry, white truffle ice cream

EXECUTIVE CHEF - ANDY KITKO

BY THE GLASS

BAROLO *by the glass*

2018 Marchesi di Barolo (Barolo, Barolo)	20/30
2012 Damilano 'Cannubi' (Barolo, Barolo)	30/50
2005 Eraldo Viberti Riserva (La Morra, Barolo)	28/42

BAROLO CHINATO *with dessert by the glass*

Serio e Batista Borgogno (Nebbiolo) Piedmont, Italy	17
Giulio Cocchi (Nebbiolo) Piedmont, Italy	24
Pio Cesare (Nebbiolo) Piedmont, Italy	33

FEATURED WINES

BARBARESCO

Bruno Rocca 'Currà' 2013 Riserva	599
La Spinetta 'Vigneto Gallina' 2006	439
Paitin 'Sori Paitin' Riserva Vecchie Vigne 2004	315

BAROLO

Aldo Conterno 'Bussia' 2018	235
Chiaro Boschis 'Cannubi' 2018	389
Giuseppe Mascarello 'Monprivato' 2015	450