

## **Il Tartufo ed i suoi Vini**

### **La battutina di Fassone Piemontese € 23**

*Kalfstartaar van Fassone uit Piemonte*

Fassone veal tartar from Piemonte

*Gavi di Gavi Graneé D.O.C.G. 2009 € 8*

### **Il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato con Fonduta di Raschera D.O.P. € 22**

*Kardoen uit Nizza Monferrato met een fondue van Raschera D.O.P.*

Cardoon from Nizza Monferrato with a fondue of Raschera D.O.P.

*Barbera D' Alba Sovrana D.O.C. 2007 € 8*

### **Il risotto Carnaroli € 22**

*Carnaroli risotto*

Carnaroli risotto

*Barolo Riserva D.O.C.G. 2003 € 20*

### **L' uovo in cocotte € 19**

*In een pannetje gebakken ei*

Pan fried egg

*Barolo Corda della Briccolina D.O.C.G. 2003 € 25*

### **Il flan di Gianduia, zabaglione al Moscato d'Asti D.O.C.G. € 19**

*Gianduia flan, Moscato d'Asti sabayon*

Gianduia flan with Moscato d'Asti sabayon

*Moscato d' Asti Bosc D' La Rei 2009 € 10*

# ROBERTO'S AMSTERDAM

22 november t/m 12 december 2010



*5 gangen menu € 85*

5 course menu € 85

*5 glazen wijnarrangement € 68*

5 glasses wine arrangement € 68

**Il menu viene servito con il Tartufo Bianco d'Alba  
ed accompagnato dai vini di casa Batasiolo**

*Alle gerechten worden met witte truffel uit Alba geserveerd en begeleid door de wijnen van het  
wijnhuis Batasiolo*

All dishes will be served with white truffle from Alba and accompanied  
with wines from the Batasiolo winery