

## TARTUFO BIANCO NATURALE 2021/2022

**LA STAGIONE PROCEDE DI MALE IN PEGGIO.** Il 2021 verrà ricordato come il peggior anno di sempre per il Tartufo Bianco. Le scarse piogge estive e la conseguente siccità hanno compromesso la stagione. Le quantità raccolte sono esigue ed i prezzi sono altissimi. Con queste cifre, troppo al di sopra del nostro standard abituale, la voglia di **non** utilizzarlo è tanta ma, nonostante i prezzi eticamente e moralmente insensati, un po' di tartufo dobbiamo sempre averlo. **Un consiglio: se siete venuti per quello ed è la vostra unica visita od occasione della stagione, assaggiatelo, magari solo in un piatto. Altrimenti provate oggi la nostra cucina e rinviatelo a momenti migliori. Vi ricordiamo che per rafforzarne il gusto non usiamo, né useremo mai, olio, burro e salse al "tartufo", sempre prodotte con aromi artificiali.**

**I sottili ed inebrianti profumi, il delicato sapore del nostro Tartufo, saranno sempre e solamente quelli naturali, senza trucchi.** La quantità di Bianco usata è la nostra solita, quella giusta, almeno crediamo; 10 grammi nei primi principali e circa la metà sugli antipasti. Metterne meno non avrebbe senso, così come non lo ha metterne troppo.

### OGGI IL TARTUFO BIANCO È IN TAVOLA A €5,00 IL GRAMMO

- POLENTINA GRATINATA AL TARTUFO BIANCO €30 (5g DI TARTUFO)
- TIGELLINE AL TARTUFO BIANCO €30 (5g DI TARTUFO)
  
- TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO €60 (10g DI TARTUFO)
- PASSATELLI ASCIUTTI AL TARTUFO BIANCO €60 (10g DI TARTUFO)
  
- UOVO AMERIGO 2021 AL TARTUFO BIANCO €50 (8g DI TARTUFO)