

TARTUFO BIANCO NATURALE - STAGIONE 2022/2023

INIZIAMO MALE. Ormai sta diventando una costante; 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 il tartufo bianco 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 €4,00 IL GRAMMO

- POLENTINA GRATINATA AL TARTUFO BIANCO €26 (5g DI TARTUFO)
- TIGELLINE AL TARTUFO BIANCO €26 (5g DI TARTUFO)
- TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO €52 (10g DI TARTUFO)
- PASSATELLI ASCIUTTI AL TARTUFO BIANCO €52 (10g DI TARTUFO)
- UOVO AMERIGO 2022 AL TARTUFO BIANCO €44 (8g DI TARTUFO)

SCOPERTA, NATURA E TARTUFO BIANCO SUI SENTIERI DI CAMPAGNA ALLA RICERCA DEI SAPORI DI STAGIONE

SE VI PIACE IL MENU DEGUSTAZIONE **SCOPERTA E NATURA** CHE TROVATE SUL PIEGHEVOLE, MA VOLETE INSERIRE UN PIATTO AL TARTUFO BIANCO, POSSIAMO SOSTITUIRE GLI GNOCCHI ALLO SCORZONE CON I PASSATELLI AL TARTUFO BIANCO. IL MENU COSTERÀ 85 EURO A PERSONA