

TARTUFO BIANCO NATURALE - STAGIONE 2022/2023

IL PUNTO DELLA SITUAZIONE. 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 al 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.

IL TARTUFO BIANCO È IN TAVOLA A €5,20 IL GRAMMO (costo indicativo settimana 9/13 novembre)

I PREZZI CAMBIANO OGNI GIORNO, TROVERETE I PIATTI ED I RELATIVI COSTI, SUL TAVOLO, NEL FOGLIO A PARTE

- POLENTINA GRATINATA AL TARTUFO BIANCO €32 (5g DI TARTUFO)
- TIGELLINE AL TARTUFO BIANCO €32 (5g DI TARTUFO)
- TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO €64 (10g DI TARTUFO)
- PASSATELLI ASCIUTTI AL TARTUFO BIANCO €64 (10g DI TARTUFO)
- UOVO AMERIGO 2022 AL TARTUFO BIANCO €54 (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