

## TARTUFO BIANCO NATURALE - STAGIONE 2022/2023

**IL PUNTO DELLA SITUAZIONE.** La stagione si avvia al termine con la sorpresa inaspettata di una “buttata” degna di tale nome. Le scarse piogge estive e la siccità che hanno compromesso i primi tre mesi di raccolta sembrano un ricordo ormai lontano.

Nel 2022 i prezzi hanno toccato quote mai raggiunte prima, eticamente e moralmente insensate; nonostante questo un po' di tartufo lo abbiamo sempre avuto, per dare continuità alla nostra storia e tradizione. Fortunatamente ora le quotazioni si sono abbassate grazie e di conseguenza anche il costo dei piatti.

**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 €3,50 IL GRAMMO

- POLENTINA GRATINATA AL TARTUFO BIANCO €24 (5g DI TARTUFO)
- TIGELLINE AL TARTUFO BIANCO €24 (5g DI TARTUFO)
- TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO €47 (10g DI TARTUFO)
- PASSATELLI ASCIUTTI AL TARTUFO BIANCO €47 (10g DI TARTUFO)
- UOVO AMERIGO 2022 AL TARTUFO BIANCO €45 (10g 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 le caramelle di zucca con i passatelli al tartufo bianco, il menu costerà 85 euro a persona