

Le nostre proposte a base di tartufo pregiato del nostro territorio

Quotazione del prodotto fresco locale al mese di marzo 2020
Vengono considerati gr.8,00 di tartufo fresco a porzione
al prezzo di Euro 3,00 al grammo – bianco
Euro 1.80 al grammo – nero pregiato

I Primi Piatti (preparati a rotazione in base alla disponibilità del prodotto e delle materie prime)

....Con il Tartufo Bianco...periodo ottobre-dicembre

Nido di tagliatelline con il rosso d'uovo a crudo e lamelle di tartufo bianco	€	35,00
Tagliatelle fatte in Casa con lamelle di tartufo bianco	€	35,00
Risotto alla Parmigiana con tartufo bianco in scaglie	€	35,00
Tortelloni di zucca con crema di tartufo nero e scaglie di tartufo bianco	€	35,00
Gnocchetti alla Romana, gratinati al forno e conditi con tartufo bianco	€	35,00
Passatelli saltati al burro e conditi con lamelle di tartufo bianco	€	35,00

....Con il Tartufo Nero...

Gnocchetti di ricotta con fonduta di Taleggio e lamelle di tartufo nero pregiato	€	20,00
Tortelloni verdi di ricotta con fonduta di Parmigiano e tartufo nero pregiato	€	20,00
Nido di taglioline all'Oriana gratinato con ragù Bolognese e tartufo nero	€	20,00

I Secondi Piatti (preparati a rotazione in base alla disponibilità del prodotto e delle materie prime)

....Con il Tartufo Bianco...periodo ottobre-dicembre

Uovo all'occhio di bue vestito di tartufo bianco	€	18,00
Lombatina alla Franco con funghi porcini, Prosciutto crudo, Parmigiano		
Reggiano e tartufo nero, guarnita con lamelle di tartufo bianco pregiato	€	38,00
Faraona al cartoccio con tartufo bianco in scaglie	€	38,00

....Con il Tartufo Nero...

Tagliata di manzo Romagnola alla brace con tartufo nero pregiato	€	22,00
Cotoletta alla Petroniana con lamelle di tartufo nero pregiato	€	20,00
Lombatina alla Franco con funghi porcini e tartufo nero pregiato	€	20,00

Buon appetito a Voi!!

Lo Chef Fabio Parmeggiani