



TRATTORIA GILBERTO  
di Fabio e Giovanna Parmeggiani  
Via San Lorenzo, 26 - Monte San Pietro (BO)  
tel. 051 6766715 cell. 330/937949

[www.trattoriagilberto.it](http://www.trattoriagilberto.it)

## 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



**PRIMI PIATTI** (preparati a rotazione in base alla disponibilità  
del prodotto e delle materie prime)

EURO €

*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

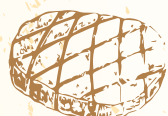
Passatelli saltati al burro e conditi con lamelle di tartufo bianco 35,00

*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



**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*