



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

www.trattoriagilberto.it



NOVEMBRE ROMANTICO IN BIANCO E NERO

SI APRE LA STAGIONE
DEL TARTUFO DEL TERRITORIO

PRIMI PIATTI CON TARTUFO NERO PREGIATO

Gnocchetti di ricotta con fonduta di Taleggio e Tartufo Nero
Nido di taglioline gratinate all'Oriana con ragù Bolognese e Tartufo Nero

PRIMI PIATTI CON TARTUFO BIANCO PREGIATO

Tagliatelline fresche rosa con rosso d'uovo a crudo e Tartufo Bianco
Passatelli ripassati al salto con leggera fonduta di burro e Tartufo Bianco
Tortelloni di Zucca Padana con lamelle di Tartufo Bianco

SECONDI PIATTI CON TARTUFO NERO PREGIATO

LOMBATINA ALLA FRANCO farcita con FUNGHI PORCINI e PROSCIUTTO CRUDO, e guarnita con TARTUFO NERO
TAGLIATA ROMAGNOLA di manzo alla brace, guarnita con TARTUFO NERO

SECONDI PIATTI CON TARTUFO BIANCO PREGIATO

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE con lamelle di TARTUFO BIANCO
FARAONA al cartoccio rosolata e guarnita con TARTUFO BIANCO
COTOLETTA ALLA PETRONIANA con lamelle di TARTUFO BIANCO

Le quotazioni, che pubblicheremo appena disponibili, potranno subire *leggere* variazioni settimanali. Saranno utilizzati *esclusivamente* tartufi del territorio: Nero Scorzone o Uncinatum e Bianco Pregiato.

In abbinamento, vini bianchi tranquilli di corpo; rosati o Spumanti Metodo Classico; rossi lunghi e affinati, di fragranza elegante.

Info e Prenotazioni

cell: 330 937949, *Signora Giovanna*