





Tartufo Bianchetto o Marzuolo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
03.03.2025 – 12.04.2025

Il tartufo bianchetto, noto anche con il nome di Marzuolo e il nome scientifico Tuber Borchii Vittadini, è una specie di tartufo diffusa in tutta la penisola italiana e spesso confusa con il tartufo bianco, cui assomiglia nell'aspetto esteriore. Il nome "bianchetto" evoca proprio questa sua somiglianza con il celebre "fratello maggiore". Considerata la sua grande diffusione sul territorio, il tartufo bianchetto è da sempre impiegato nella cucina tradizionale. Il suo aroma intenso lo rende un condimento molto apprezzato. Se usato con saggezza, il bianchetto può regalare sapori inconfondibili e prelibati sia nella cucina casalinga sia in quella professionale.

Le nostre proposte

Carpaccio di filetto di vitello, fave e tartufo bianchetto	 * 	31.-
Tagliolini all'uovo fatti in casa al tartufo bianchetto		35.-
Trancio di ricciola, bietole, patate affumicate e tartufo bianchetto	 *	44.-

Vini al bicchiere

Bianco		
Mughetto DOC – Sauvignon del Ligornetto	10 cl	11.00
Affinamento in barrique nuove per 24 mesi		
Tenuta Vitivinicola Roberto e Andrea Ferrari SA, Stabio, Mendrisiotto, Ticino		
Rosso		
San Domenico DOC – Merlot del Malcantone	10 cl	9.50
Tamborini Carlo SA, Lamone, Ticino		



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.