

Tartufo nero estivo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
23.06.2025 - 19.07.2025

Il tartufo nero estivo, conosciuto come Scorzone, a causa della sua scorza ruvida, deve il suo nome al periodo in cui viene raccolto, cioè, tra fine maggio e fine agosto.

Le caratteristiche principali di questo tartufo sono il profumo aromatico che ricorda i funghi porcini e le nocciole, con un sapore molto intenso e allo stesso tempo delicato. È una qualità di tartufo che esalta le sue caratteristiche anche con le elevate temperature e per questo il suo utilizzo in cucina è molto vario e diffuso. Il tartufo nero estivo viene raccolto in molte regioni italiane sia del Nord sia del Centro-Sud, essendo la varietà che più si adatta ai diversi habitat.

Le nostre proposte

Tartare di gamberi rossi, stracciatella e tartufo nero estivo		30.-
Risotto Carnaroli con tartufo nero estivo e cialde di Parmigiano	 	28.-
Lombatina di vitello con tartufo nero estivo, verdure di stagione e patate saltate		41.-

Vini al bicchiere

Rosé		
Rosarosé DOC – Rosé di Merlot	10 cl	7.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino		
Rosso		
Il Magnifico DOC – Merlot	10 cl	12.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, 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.