

Tartufo Bianchetto o Marzuolo

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
23.02.2026 – 04.04.2026

Il tartufo bianchetto è noto anche con il nome di Marzuolo, dato dal periodo di raccolta fra gennaio e aprile, e il nome scientifico Tuber Borchii Vittadini. È una specie di tartufo diffusa in tutta la penisola italiana e il nome “bianchetto” evoca la 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, può regalare sapori inconfondibili e prelibati sia nella cucina professionale sia in quella casalinga

Le nostre proposte

Tartare di tonno, stracciatella di bufala e tartufo bianchetto		28.00
Tagliolini freschi ai 30 tuorli con tartufo bianchetto		30.00
Suprema di faraona arrosto, carciofi ripieni e tartufo bianchetto		39.00

Vini al bicchiere

Bianco Ca' Bolani DOC 2024 – Pinot Grigio Tenuta Cà Bolani, Vicenza, Friuli	10 cl	7.00
Rosso Brulières de Beychevelle 2022 – Merlot & Cabernet Sauvignon Château Beychevelle – Saint-Julien-Beychevelle, Bordeaux	10 cl	10.00


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.