

Le nostre proposte attuali



Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
30.06.2026 – 08.08.2026

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.

Tartufo estivo

Tartare di tonno rosso, finocchio e tartufo nero estivo		28.00
Cappellacci all'emiliana con tartufo nero estivo		30.00
Medaglione di rana pescatrice, funghi e tartufo nero estivo		45.00

Vini al bicchiere

Bianco Winkl 2025 DOC Sauvignon Blanc Rudi Kofler, Cantina Terlan, Alto Adige Terlan	10 cl	9.00
Rosso Il Bacialè 2019 DOC Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Braida, Monferrato, Rocchetta Tanaro – Asti – Piemonte	10 cl	9.00



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.