

IL TARTUFO DI ACQUALAGNA

Il Tartufo è un fungo ipogeo (che vive sotto terra) a forma di tubero, che vive in simbiosi con le radici di alcune piante, quali, per esempio, la quercia, il tiglio, il nocciolo, il carpino e il pioppo.

Ha una massa carnosa detta “gleba”, rivestita da una sorta di corteccia chiamata “peridio”. E’ costituito in alta percentuale da acqua, fibre e sali minerali, sostanze organiche fornite dall’albero con cui vive in simbiosi.

La forma dipende dalle caratteristiche del terreno in cui si sviluppa: un terreno morbido favorirà la crescita di un tartufo a forma sferica, mentre un terreno duro, pietroso e con molte radici, ne favorirà una forma bitorzoluta

Battuta di fassona piemontese e uovo cotto a 65° e Tartufo	Bianco	€34
	Nero uncinato	€24

Margottino di polenta, uovo biologico, fondutina e Tartufo	Bianco	€25
	Nero uncinato	€15

Tagliatelle trentadue tuorli al burro montato e Tartufo	Bianco	€25
	Nero uncinato	€15

Risotto carnaroli riserva alla parmigiana e Tartufo	Bianco	€25
	Nero uncinato	€15

Controfiletto di manzetta prussiana e Tartufo	Bianco	€40
	Nero uncinato	€30

Pluma di iberico patanegra e Tartufo	Bianco	€40
	Nero uncinato	€30

Ogni piatto viene servito con 5g di tartufo

Si può aggiungere il tartufo a tutti i piatti del nostro menù alla carta maggiorando il prezzo del piatto di €20 per il bianco e €10 per il nero