

OPIFICIO

Est. 2013

BERE E MANGIARE

MICHELIN 2024

IL TARTUFO BIANCO

"Lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il TARTUFO è essenzialmente profumo, e solo dopo anche gusto."

[C.C.]

L'UOVO BIO POCHÈ₍₃₎

Ovetto morbido, pane al latte in cassetta_(1,3,7), spinacino al burro₍₇₎

50

LA BATTUTA DI MANZO KM0

Battuta al coltello olio e sale, crostone di pane e burro artigianale_(1,7)

55

IL TAGLIOLINO ALL'UOVO_(1,3)

fatto in casa, mantecato con burro artigianale₍₇₎

e Parmigiano 36 mesi, tuorlo "Zero" cremoso₍₃₎

55

IL TORTELLINO_(1,3)

fatto da noi, ripieno di cappone, fonduta di Parmigiano 36 mesi

55

IL FILETTO DI MANZO

con scaloppa di Foie Gras scottata, tortino di patata₍₇₎,

spinacino saltato al burro₍₇₎, demiglacé al tartufo_(7,9)

78

THE BURGER TARTUFINO

Pane buns artigianale_(1,3,7), tartare di manzo, uovo Bio all'occhio

55

GELATO AL MASCARPONE₍₇₎

Crumble al cacao amaro_(7,8), olio e.v.o., cristalli di sale Maldon

29

"DEGUSTAZIONE "IL TARTUFO DELL'OPIFICIO"

4 portate 130 euro

4 calici in abbinamento 45 euro (facoltativa)

I piatti vengono accompagnati con 5 grammi di TARTUFO BIANCO pregiato di Acqualagna o Alba secondo disponibilità
la degustazione è servita per l'intero tavolo