

DELIVERY

MENU DEL TARTUFO BIANCO

BATTUTA DI BUE FASSONE CON TUORLO COTTO NEL GHIACCIO, NOCCIOLE E BAGNA CAUDA LEGGERA

Conservare in frigorifero a +4° per 1 giorno max.

Versare l'olio e l'aceto balsamico sulla carne, salare e pepare a piacere. Intorno alla battuta versare la bagna cauda ed infine cospargere con le nocciole tostate. Grattugiarvi sopra il tartufo a lamelle.

Allergeni: Glutine, uova, pesce, soia, latte, frutta a guscio, senape, solfiti

RAVIOLONE CON CAVOLFIOR E RICOTTA, VELLUTATA AL TARTUFO E RASPADURA

Conservare in frigorifero a +4° per 1 giorno max.

Scaldare la salsa. Cuocere il raviolone per due minuti in acqua bollente e salata. Nel frattempo far sciogliere in una padella antiaderente il burro profumato al tartufo (in dotazione). Scolare il raviolone ed aggiungerlo al burro fuso. Fare glassare, se necessario aggiungere all'occorrenza un po' di acqua di cottura. Disporre nel piatto il raviolone e versarvi sopra la vellutata al tartufo. Decorare con il cavolfiore e la raspadura. Grattugiarvi sopra il tartufo a lamelle.

Allergeni: Glutine, uova, latte, frutta a guscio, solfiti

TORTINA DI CARDI GOBBI, CON FONDUTA DI TOMA PIEMONTESE D'ALPEGGIO

Conservare in frigorifero a +4° per 1 giorno max.

In forno preriscaldato a 180° disporre il tortino e cuocere per 4-5 minuti. Nel frattempo scaldare senza portare a bollore la fonduta di toma piemontese. Disporre nei piatti e versarci sopra la fonduta. Cospargere con il tartufo bianco grattugiato e servire

Allergeni: latticini, uova, glutine

BONET DI CIOCCOLATO E AMARETTO

Conservare in frigorifero a +4° per 1 giorno max.

Capovolgere il bonet in un piatto, decorare con la panna, l'amaretto sbriciolato e le scorzette d'arancia.

Allergeni: Glutine, uova, solfiti, latte, frutta a guscio

TARTUFO BIANCO

Il tartufo viene lavato e spazzolato poco prima che venga consegnato per evitare la perdita di peso e di profumo