

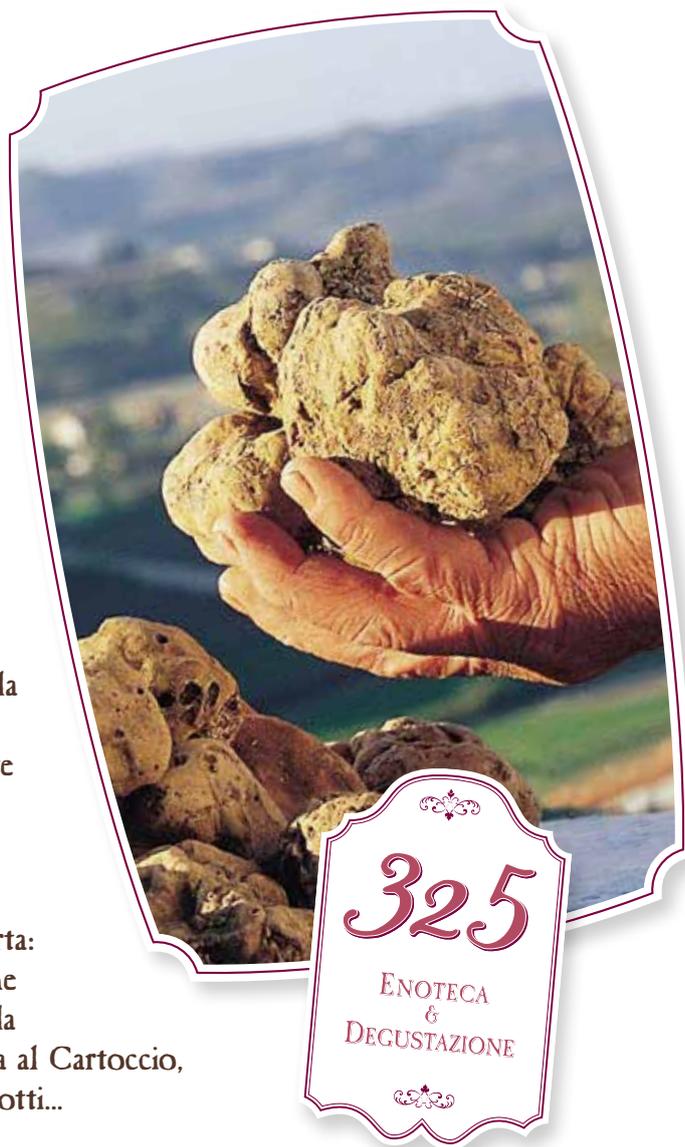
Per tutto il mese di Ottobre Trifola, Trifola, Trifola!

PROFUMO D'AUTUNNO COL RE DELLA TAVOLA

Protagonista delle battute di cerca del duca Vittorio Amedeo II di Savoia, dono preferito dal Conte di Cavour per ingraziarsi le diplomazie europee, fonte di ispirazione letteraria per Lord Byron, *sancta sanctorum* sulla tavola di Alexandre Dumas, il **Tartufo Bianco d'Alba** è da secoli considerato una delle maggiori prelibatezze gastronomiche per la sua rarità e per l'aroma inconfondibile che sprigiona.

Il periodo di raccolta va da ottobre a dicembre, quando il terreno è sufficientemente umido e fresco per favorire lo sviluppo del tubero, e quindi il suo intenso profumo - cardine di molti piatti della **tradizione piemontese** - viene tipicamente utilizzato per esaltare le più conosciute ricette autunnali.

Per tutto il mese di ottobre - finché la cerca darà buoni frutti - proporremo quindi il Tartufo a fianco del consueto Menù alla Carta: potrà essere lamellato su tutte le pietanze che tradizionalmente ne prevedono l'utilizzo: sulla Carne Cruda alla Monferrina, sulla Boscaiola al Cartoccio, sugli immancabili Tajarin, su Agnolotti e Risotti...



... e chi più ne ha più ne metta!

325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE

Vicolo San Lorenzo 1 - Rivoli (TO) - tel: 339.2578929 / 011.9580943 - info@enoteca325.it