



Alla scoperta dell'affascinante mondo del tartufo

Ogni giorno adottiamo interventi ed azioni strategiche, affinché il **tartufo** diventi strumento di sperimentazione nella ripartizione di tutto il territorio della Regione Puglia, perché si possa definire una programmazione territoriale con l'ambizioso traguardo di diventare strumento di divulgazione delle informazioni dal mondo della ricerca, dell'enogastronomia e della formazione.

Siamo mossi dalla convinzione che il **tartufo** abbia la capacità di rappresentare il nostro Paese e la nostra Regione Puglia considerando la sua cultura, la sua riconoscibilità indiscutibile e la sua attrattiva internazionale. L'Accademia del Tartufo Borgia è un centro tecnologico gastronomico, dove ognuno potrà portare la propria conoscenza sul tartufo e sui suoi derivati e, allo stesso tempo, potrà scambiarla e accrescerla arrivando così alla creazione di nuove idee, di nuovi progetti e di nuovi prodotti. Non solo una scuola di cucina, ma anche una scuola di cultura del vivere bene con l'obiettivo di migliorare sempre verso l'alto la qualità del cibo e del tempo da trascorrere.

Ci siamo dati il compito, di far diventare il **tartufo** la porta di accesso più immediata di un territorio, la prima esperienza con la quale il viaggiatore cerchi un contatto con le tradizioni del luogo, perché siamo convinti che il tartufo declinato in ogni sua forma rappresenti un'offerta pressoché unica, in grado di unire food, cultura e ambiente in un contesto inscindibile.

L'Accademia del Tartufo Borgia è un luogo dove si elabora il gusto di mangiare non fine a se stesso, ma volto all'arricchimento del palato e della cultura, per guidare ed accelerare lo sviluppo di progetti ed eventi in grado di elevare la qualità ed il tasso di innovazione del turismo enogastronomico italiano nel suo complesso perché, oggi più che mai, il tartufo ha bisogno di una cultura dell'eccellenza affinché possa diventare lui stesso eccellenza gustativa.

Un'occasione unica e indimenticabile per conoscere durante il vostro soggiorno in Otranto una nuova tradizione tipica di questa terra. Sostenere queste iniziative significherà non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

PERIODO DI RACCOLTA

LEGGE REGIONALE PUGLIA 23 MARZO 2015, N.8:

TUBER *MAGNATUM PICO*_ dal 1 ottobre al 31 dicembre; provenienza: Basilicata

TUBER *MELANOSPORUM* _ dal 15 novembre al 15 marzo; provenienza: Umbria

TUBER *AESTIVUM VITT.* _ dal 1 maggio al 30 novembre; provenienza: Salento

TUBER *BORCHII VITT.* _ dal 15 gennaio al 30 aprile; provenienza: Salento

Scusate se qualche volta potremmo dirVi di no, ma è solo per mancanza del prodotto genuino

Menu Degustazione

Il ristorante Al Tartufo –restaurant- suggerisce ai suoi ospiti un percorso enogastronomico che permetta di assaggiare i piatti con abbinamento cibo-vino che meglio identificano la cucina dello chef.

*6 portate ...€ 75 a persona, minimo due persone
(per il menù degustazione è richiesta la partecipazione di tutti i commensali del tavolo allo stesso menù)*

Abbinamento vino, 4 calici 4 etichette...€ 35 a persona

la degustazione comprende: servizio, coperto, pane, acqua Surgiva 0,75 cl, caffè e amaro
(altre bevande escluse)

Panatura di tonno rosso Balfegò a cubetti, maionese di zabaione, lampascioni, concassé di pomodoro
San Marzano

Uovo di montagna barzotto fritto, crema di formaggi, crema di carota con estratto di pera, tartufo

Cavatelli al tartufo in brodo di pesce, tartufo

Paccheri alla carbonara, pecorino, guanciale maialino nero delle Marche, tartufo

Nasello, broccoletti, salsa al pisello nano di Zollino, uva sultanina, mandorle, tartufo

Sfere di muffin, crema alla cassata, caviale al gin

Antipasti

Panatura di tonno rosso Balfegò a cubetti, maionese di zabaione, lampascioni, concassé di pomodoro San Marzano_18,00

Cuore caldo con purea di fave, croccante di cicorie, acciughe di Cetara, tartufo_12,00

Burrata del Salento, carpaccio di gamberi viola di Gallipoli, tartufo_12,00

Ostrica_...cad. (*crudo su disponibilità*)

Gamberi viola, scampi 80,00 kg (*crudo o cotto su disponibilità*)

Escargot à la Bourguignonne rivisitata al tartufo_13,00

Fagottino con lenticchia, spuma di topinambur e finocchio, polvere di guanciale, tartufo_12,00

Gâteau di patate, salsa ai funghi finferli, tartufo_10,00

Primi

Spaghetti farina Senatore Cappelli, scapece Gallipolina, canocchia, cipolla di Tropea_15,00

Cavatelli al tartufo in brodo di pesce, tartufo_15,00

Mezze lune farina integrale di segale, ripiene con crostacei, crema di burrata, tartufo_18,00

Risotto Acquarello carnaroli invecchiato 7 anni con funghi porcini, tartufo, midollo, spuma al parmigiano, cappello di prete_23,00 *minimo per due persone - 25 minuti di cottura*

Paccheri alla carbonara, pecorino, guanciale maialino nero delle Marche, tartufo_13,00

Secondi

Ricciola alla Wellington, lardo di Patanagra, salsa al sedano e more, caroselle_16,00

Orata laccata, mela in due consistenze, patata viola, tartufo_15,00

Nasello, broccoletti, salsa al pisello nano di Zollino, uva sultanina, mandorle tostate, tartufo_14,00

Quaglia in due consistenze, riduzione di Porto, salsa di foie gras e argilla, tartufo_18,00

Tagliata di manzo Marchigiana 60 giorni frollatura, crema di porro e mirtili, tartufo_23,00

Uovo di montagna barzotto fritto, crema di formaggi, crema di carota con estratto di pera, tartufo_13,00

Coperto_3,00

Acqua naturale e frizzante Surgiva 0,75cl_2,50

Modifica Gluten Free_2,00

Contorni

Patata al forno a fisarmonica con erbe aromatiche_5,00

Insalata mista_5,00

Formaggi

Un percorso degustativo da assaporare fetta dopo fetta... Scelta di formaggi al carrello con composte_20,00

Dessert

Sigaro al cioccolato_6,00 **consigliamo in abbinamento con grappa Evo Fumo*

Tiramisù dello Chef_6,00

Tortino di ricotta al cioccolato fondente con uvetta e ganache al cioccolato bianco_6,00

Sfere di muffin, crema alla cassata, caviale al gin_6,00

Bianco mangiare con estratto di more_6,00

Gelato al Tartufo_6,00

Sorbetto al limone_4,00 **consigliamo in abbinamento con vodka Evo Cedro*

- ✓ *Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati.*

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiùm di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004.

La invitiamo quindi a rivolgersi ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, etichette originali delle materie prime.



certificati AIC (**Associazione Italiana Celiachia**)