



I Funghi Porcini (da maggio a ottobre circa).



Il fungo porcino è presente spontaneo nei boschi di tutto il territorio montano regionale, con sfumature organolettiche diverse da valle a valle.

I boschi più produttivi sono quelli di faggio, da noi concentrati soprattutto in Alta Val Nure, ma i funghi più profumati sono quelli che crescono nei boschi di Castagno e Quercia tipici della media e bassa collina.

A partire da inizio estate, fino alla fine di ottobre potete trovare, da noi, i **Funghi Porcini**, accuratamente **selezionati** e tutti **con certificazione sanitaria**.

Vi proponiamo:

Terrina di funghi porcini e patate croccanti	E.12
• Insalata di funghi Porcini con rucola e scaglie di grana	E. 12
• Funghi Porcini dorati e fritti	E. 14
• Funghi Porcini trifolati	E. 14
• Cappelle di funghi Porcini alla brace	E. 17
• Cappelle di funghi Porcini al forno con aglio e prezzemolo	E. 17
• Tris di funghi (impanati, trifolati, al forno)	E. 18
• Quadris di funghi (impanati, trifolati, alla brace, al forno)	E. 20

VI RICORDIAMO CHE SONO PIATTI PROPOSTI IN STAGIONE (maggio-ottobre circa)