

# LUXURY TRUFFLE EXPERIENCE

Scegli il tuo lusso

*Choose what is luxurious for you*





- Caccia al tartufo, in bosco, con cane e cavatore
- Visita del museo e dello shop Savini Tartufi
- Piccola merenda sfiziosa
- Cena degustazione nel Truffle Restaurant all'interno dell'NH Collection Firenze Porta Rossa\*\*\*\*\*  
[www.savinitartufi.restaurant](http://www.savinitartufi.restaurant)

- Hunt for truffles in the forest, with trained truffle hunters and their trusty dogs
- Visit the Savini Museum and the truffle shop
- Enjoy appetizing snacks
- Experience the truffles with beautiful tasting dinner at the restaurant by the NH Collection Firenze Porta Rossa \*\*\*\*\*  
[www.savinitartufi.restaurant](http://www.savinitartufi.restaurant)



Le prime due attività si svolgeranno nel comune di **Forcoli**. La cena si terrà nel *Truffle Restaurant Savini Tartufi* di **Firenze**. Vivrai un'esperienza a 360°: conoscere il bosco con i suoi odori, rumori, tipologie di piante; vivere il rapporto tra il cane ed il suo padrone; assaporare l'emozione della caccia al tartufo; degustare il diamante del bosco in piatti capaci di esaltarne il gusto ed il profumo, in una splendida location storica nel cuore di Firenze.

The first few activities will take place in the Municipality of **Forcoli** (Pisa), while the tasting dinner will be served in the truffle restaurant, *Savini Tartufi* in **Florence**. You will live a 360 degree experience as you get to know the forest, witness the bond between the dog and its master, experience all the excitement during the truffle hunt, and finally getting to savor the diamond of the forest in dishes that enhance its incredible flavor and fragrance, all framed in this historical location in the heart of Florence. This is truly a once in a lifetime experience.

# LUXURY TRUFFLE EXPERIENCE

*Ci proponiamo, da anni, di diffondere la cultura del tartufo, in tutti i Paesi in cui esportiamo i nostri tartufi freschi e le tante ricette che abbiamo creato per permettere a gli appassionati di consumare tartufo tutto l'anno. Dato il grande interesse sia per il tartufo che per il mondo che lo circonda, un po' di tempo fa, abbiamo deciso di far vivere l'esperienza della caccia al tartufo a chi avesse il piacere di provarla. Adesso tocca a Voi.*

*For years we have been committed to spread the truffle culture to all those countries where we export our fresh truffles, as well as our recipes, to allow those who have a passion for truffles to enjoy it year round. The growing passion for this delectable, gorgeous "underground mushroom" gave us the idea to create an exciting experience for all, the truffle hunt. Come join us!*

*Famiglia Savini*







# SAVINI TARTUFI TUSCANY



## MENÙ DEGUSTAZIONE TARTUFO NERO, € 140,00 a persona\*

- Amuse-bouche dello chef, pane fatto in casa e burro aromatico
- Uovo cotto a 62° con pane croccante al rosmarino, latte fermentato al tartufo e Tartufo fresco
- Tagliolini con zabaione di Parmigiano e Tartufo fresco
- Tartare di Chianina con mostarda al tartufo, misticanza, Peschiole e Tartufo fresco
- Cioccolato, rum e tartufo.

*Una bottiglia di vino ogni 3 persone dalla nostra selezione dedicata. La scelta di ulteriori vini in abbinamento è possibile secondo i prezzi della carta del Ristorante.*

## DEGUSTAZIONE AL TARTUFO NERO CON UN PIATTO AL TARTUFO BIANCO PREGIATO (da SETTEMBRE a GENNAIO), € 170,00 a persona\*

- Amuse-bouche dello chef, pane fatto in casa e burro aromatico
- Uovo cotto a 62° con pane croccante al rosmarino, latte fermentato al tartufo e Tartufo fresco
- Tagliolini con zabaione di Parmigiano e Tartufo Bianco fresco
- Filetto di manzo toscano ai 3 pepi, misticanza, Peschiole e Tartufo fresco
- Cioccolato, rum e tartufo.

*Una bottiglia di vino ogni 3 persone dalla nostra selezione dedicata. A disposizione dei clienti, a parte, un'ampia scelta di vini a la carte.*

## TASTING MENU WITH BLACK TRUFFLE, € 140,00 per person\*

- Amuse-bouche by the chef: freshly made bread and flavored butter
- Egg cooked at 62 degrees C, crunchy rosemary bread, fermented truffled milk and Fresh truffle
- Tagliolini with zabaione Parmigiano and Fresh Truffle
- Chianina beef tartare with truffled mustard mesclun, baby peaches and Fresh truffle.
- Chocolate, rum and truffle

*1 bottle of our favorite selection of wine - each bottle serves 3 persons. It is possible to choose and purchase other wines from the Restaurant's wine list.*

## TASTING MENU WITH BLACK TRUFFLE AND ONE DISH WITH PRIZED WHITE TRUFFLE (from September to January), € 170,00 per person\*

- Amuse-bouche by the chef: freshly made bread and flavored butter
- Egg cooked at 62 degrees C, crunchy rosemary bread, fermented truffled milk and Fresh truffle
- Tagliolini with zabaione Parmigiano and Fresh Truffle
- Tuscan beef fillet with 3 varieties of peppercorns, mesclun, baby peaches and Fresh truffle
- Chocolate, rum and truffle.

*1 bottle of our favorite selection of wine - each bottle serves 3 persons. It is possible to choose and purchase other wines from the Restaurant's wine list.*

*All'interno dell'antico Palazzo Bartolini, una raffinata location. Dall'antipasto al dolce, la volontà di far degustare al meglio le differenti tipologie di tartufo fresco presenti in Toscana: ben sette durante l'arco dell'anno. Piatti ricercati affiancano i classici al tartufo: tagliolino, uovo, tartare. Un momento di piacere per vivere una completa esperienza gastronomica.*

*Inside the ancient Bartolini Palace, an elegant location. From appetizer to dessert, our goal is to let you taste the different varieties of fresh truffles we have in Tuscany: up to 7 during the year. Refined dishes are paired with truffles, such as tagliolini, eggs and beef tartar to create a complete gastronomic experience.*

- \* I costi includono: caccia al tartufo, visita al museo ed allo shop, degustazione di prodotti al tartufo in Azienda, Forcoli (dalle ore 15:00 alle ore 18.30 circa) - Cena con degustazione al Tartufo presso il Truffle Restaurant, Firenze (alle ore 20:00).
- Possibilità di acquistare Tartufo fresco in azienda, secondo disponibilità e stagionalità, per rendere questa esperienza ancora più speciale.
- Servizio transfer a parte. Per maggiori informazioni e/o prenotazioni, contattare il numero +39 0587 628037, oppure, inviare una mail a [taste@savinitartufi.it](mailto:taste@savinitartufi.it).

- \* Price includes: the truffle hunt, a visit of the Museum and access to the truffle shop, tastings of truffle based products by the Factory, Forcoli (from 3:00 Pm to 6:30 pm) and the truffle tasting dinner by the Truffle Restaurant, Florence (at 8:00 pm).
- Opportunity to buy fresh truffles at the Factory make this experience even more special - varieties and quantities vary according to the season.
- Transfers can be arranged and are not included in the price. For more information and/or reservations, please contact + 39 0587 628037, or email [taste@savinitartufi.it](mailto:taste@savinitartufi.it).

*Vi aspettiamo...*





Piazza C. d'Ascanio Loc. Montanelli  
56036 Forcoli (Pi)  
tel. (+39) 0587 628037 - 629339  
fax (+39) 0587 628833  
[www.savinitartufi.it](http://www.savinitartufi.it)

Truffle Restaurant  
Via Porta Rossa, 19  
50123 Firenze - Italia  
tel. (+39)+39 055 2710911  
[www.savinitartufi.restaurant/savini-fiorenze](http://www.savinitartufi.restaurant/savini-fiorenze)

