

# Tartufi&Friends, dopo Roma e Milano continua il percorso nella Food Halls di Harrods a .Londra

Il 23 Febbraio, entrando a Tartufi&Friends di Milano, dopo una giornata vissuta intensamente per i tanti impegni, mi sono concessa una pausa di natura e di gusto chiedendo alla gentile barlady Paola Coppini un cocktail agricolo: un Bloody Mary .rivisitato alle erbe

E' iniziata così la serata di presentazione della nuova sede di Tartufi&Friends che, dopo Roma e Milano, apre un nuovo locale a Londra, nell'esclusivo Harrods, il 'food emporium' .più famoso al mondo

**Bruce Langlands**, direttore dei Ristoranti e Food Halls di Harrods, ha ritenuto rappresentativo un prodotto del nostro territorio che ci distingue: il tartufo. Un fungo ipogeo spontaneo apprezzato dagli appassionati per il puro piacere gustativo, la cui ricerca avviene per mani esperte da .Settembre a Gennaio

**Alberto Sermoneta**, CEO di Tartufi&Friends, con orgoglio, ci ha espresso la sua soddisfazione per l'opportunità di entrare nel .'food emporium' più famoso al mondo



Bloody Mary rivisitato alle erbe

In un ambiente elegante e raffinato, curato dall'architetto Laura Franco, avvolta dalle atmosfere retrò e da un rigoglioso giardino verticale, ho potuto apprezzare le preparazioni dello chef romano **Alessandro Cocco**. Una giovane promessa della cucina italiana che ha già avuto modo di cimentarsi nel ristorante Social Heinz Beck di Dubai, e nel ristorante Resort .l'Andana tenuta la Badiola Maison Alain Ducasse

Una cena con un menù che ho avuto il piacere di degustare in anteprima, in cui il tartufo è stato protagonista, ma senza mai prevaricare gli altri sapori. Ognuno ha i suoi gusti, ma !per me, come si suol dire, la morte sua è con le uova



Uova in camicia su fondutina di pecorino con tartufo fresco



Tartare di Manzo Fassone, uova di quaglia e tartufo fresco



Truffle Martini Tartufi

Una serata di gran gusto conclusa con un tonico tra i miei preferiti, la China Clementi. Un digestivo dalla lunga storia, prodotto dall'antica officina farmaceutica fondata nel 1880 dal Dottor Giuseppe Clementi, a Fivizzano, in provincia di .Massa Carrara

Il principio attivo, la **China**, è di particolare interesse dal punto di vista erboristico per le sue proprietà benefiche e digestive, e per l'azione normalizzante sulla funzionalità .dell'apparato digerente



China Clementi

[www.tartufiandfriends.it](http://www.tartufiandfriends.it)