

EAT ALY

takes you to

MARCHE



*Scan the QR code
for more*



EAT ALY

MARCHE

The Art of Truffles

トリュフの極意

Marchigian cuisine is a true expression of Italy's rural traditions, blending simple ingredients with rich flavors.

From handmade pasta to hearty meat dishes, the region offers a wide variety of specialties rooted in the land. One of the most prized treasures is the **truffle**, especially the white truffle found in areas like Acqualagna.

Celebrated for its intense aroma and unique taste, the truffle plays a central role in many traditional recipes, elevating even the simplest dishes into gourmet experiences. Every year, local festivals celebrate the truffle harvest, attracting food lovers from all over the world. It's not just an ingredient, it's a symbol of the region's culinary identity.



マルケ料理は、イタリアの農村文化を体現するものであり、素朴な素材と豊かな風味が絶妙に融合しています。

手打ちパスタから滋味あふれる肉料理まで、土地に根ざした多彩な郷土料理がこの地域には揃っています。

中でも特に貴重な宝として知られているのがトリュフで、特にアックアラニャ (Acqualagna) などで採れる白トリュフは高く評価されています。

その強い香りと唯一無二の風味で称賛されるトリュフは、多くの伝統料理において中心的な存在となっており、シンプルで一皿でさえも格別な美食体験へと引き上げてくれます。

毎年、地元ではトリュフの収穫を祝う祭りが開かれ、世界中から食の愛好家が集まります。

トリュフは単なる食材ではなく、この地域の食文化を象徴する存在なのです。



i Piatti

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP CON TARTUFO NERO MARCHIGIANO

| ¥ XXX

Maccheroncini al burro e parmigiano
con Tartufo Nero Estivo

トマトソース、ストラッチャテッラ、
砕いたタラッリのオレキエッテ



PIZZA CON TARTUFO NERO MARCHIGIANO | ¥ XXX

Pizza con fiordilatte, parmigiano reggiano,
tartufo nero estivo e pepe nero

黄色いチェリートマト、ブッラータ、セミドライトマトの
オイル漬け、砕いたタラッリのピッツァ



i Vini

VERDICCHIO DEI CASTELLI ¥ 7,980 ¥ 1,380
DI JESI CLASSICO SUPERIORE
"CASALDISERRA"

White wine | Umani Ronchi | Marche

SAN LORENZO ¥ 7,980 ¥ 1,380

Red wine | Umani Ronchi | Marche

