



CATALOGO PRODOTTI · AZIENDA AGRICOLA · BOLOGNA

Funghi freschi direttamente *dal produttore.*

Cardoncelli, Shiitake, Pleurotus, Pioppini e prodotti stagionali coltivati a Bologna, raccolti a mano ogni mattina e consegnati direttamente ai ristoranti di Bologna e provincia.



OI

Cardoncello

Il re dei funghi coltivati. Carne soda e compatta, gambo carnoso e sapore intenso che ricorda il porcino. Coltivato con substrati naturali e raccolto a mano ogni mattina.

IN CUCINA

PERIODO



O2

Shiitake

Lentinula edodes

Il fungo della tradizione orientale, coltivato a Bologna. Cappello bruno e profumo affumicato, ricco di umami naturale e proprietà nutritive.

IN CUCINA

Ideale per ramen, risotti, salse e cotture al wok. Essiccato, sprigiona un concentrato di sapore per brodi e fondi.

PERIODO

Tutto l'anno

PREZZO

18€/kg



03

Pleurotus Ostreatus

Pleurotus ostreatus

L'orecchione: ventagli grigio-perla dalla carne tenera e delicata. Cresce in grappoli generosi e arriva in cucina a poche ore dalla raccolta.

IN CUCINA

Eccellente impanato e fritto, alla piastra o saltato in padella con aglio e prezzemolo. Ottimo anche sott'olio.

PERIODO

Da settembre a giugno

PREZZO

7€/kg



O4

Pioppini

Cyclocybe aegerita

Piccoli cappelli bruni e gambi slanciati, sapore deciso e leggermente terroso. Un classico della cucina emiliana, coltivato con metodo tradizionale.

IN CUCINA

Perfetti per tagliatelle e risotti, in umido con polenta o come contorno rustico. Tengono benissimo la cottura.

PERIODO

Da settembre a giugno

PREZZO

18€/kg



05

Funghi stagionali

Selezione del momento

Una selezione che segue il ritmo delle stagioni: porcini, finferli, morchelle e altre varietà selezionate dai migliori raccoglitori del territorio.

IN CUCINA

Protagonisti di menù degustazione e piatti del giorno. Chiedici la disponibilità della settimana.

PERIODO

Autunno / Primavera

PREZZO

Prezzi variabili



06

Pleurotus Cornucopia

Pleurotus cornucopiae

Cugino chiaro dell'orecchione: cappelli color crema a imbuto, carne tenera e profumo delicato. Una varietà ricercata dalle cucine più curiose.

IN CUCINA

Ottimo saltato, in tempura o come base per vellutate delicate.

PERIODO

Da settembre a giugno



07

Gialletti

Piccole trombette dorate dal profumo fruttato e dal sapore dolce. Un tocco di bosco che illumina qualsiasi piatto.

IN CUCINA

PERIODO



08

Finferli

Cantharellus cibarius

Il galletto dorato per eccellenza: carne soda, profumo di albicocca e sapore inconfondibile. Selezionati dai migliori raccoglitori.

IN CUCINA

Trifolati, con tagliatelle fresche o come contorno di selvaggina.

PERIODO

Estate / Autunno

PREZZO

28€/kg



09

Porcini

Boletus edulis

Il re del bosco: gambo carnoso, cappello bruno e profumo intenso. Disponibilità e prezzo seguono l'andamento della stagione.

IN CUCINA

Alla griglia, trifolati, in tagliatelle e risotti. Il crudo in insalata con scaglie di parmigiano è un classico.

PERIODO

Estate / Autunno

PREZZO

Prezzo variabile

CONSEGNE & ORDINI

Come lavoriamo insieme

ZONA DI CONSEGNA

Bologna e provincia

GIORNI DI CONSEGNA

Martedì e venerdì

TEMPI

Consegna in giornata tra le 10:00 e le 18:00

ORDINE MINIMO

Ordine minimo: 1 cassetta (circa 3 kg)

COME SI ORDINA

Ordina via WhatsApp o telefono

CONTATTI

+39 379 171 6752

info@tuttifunghi.it

www.tuttifunghi.com