

VENERDI' 05.09

EVENTO NATURA

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON ABBINAMENTO VINO
(19:30 - 22.00)

APERITIVO A SORPRESA DELLO CHEF

Piccoli assaggi dei vegetali dell'orto dello chef serviti al naturale, arrostiti e accompagnati da pizza in teglia fatta in casa e formaggio locale

PANE E ORTO

Bun, giardiniera estiva all'agrodolce, ketchup di pomodoro datterino, basilico

Franciacorta -

POLLO, PEPERONI, RUCOLA E ZUCCHINA

Pollo al mattone, salsa ai due peperoni, rucola selvatica e zuccina arrostita

Santa Venere Bianco - Greco 100%

COZZE, PATATE E LIMONE

Crema di patate al limone, cozze ed il loro fondo ristretto, crumble di pane all'aglio e prezzemolo

Santa Venere Bianco - Greco 100%

RAVIOLI, FORMAGGIO DI MONTEPORO, PIMENTO, POMODORI E BASILICO

Ravioli fatti a mano ripieni di ricotta di Monteporo e pimento, passata fresca di pomodoro datterino, datterini semiseccati marinati fatti in casa, pecorino stagionato di Monteporo e basilico

Santa Venere Rosato - Gaglioppo 100%

MANZO, CIRÒ E PATATE

Guancia di manzo brasata al vino rosso Cirò, cotta dolcemente per cinque ore e laccata con il suo fondo di cottura, purè di patate omaggio allo chef Robuchon++

Federico Scala - Gaglioppo 100%

PAN DI SPAGNA, FORMAGGIO, MORE E CARDAMOMO

Pan di Spagna come un pain perdu, mousse di formaggio, sciroppo di more fatto in casa e cardamomo

Semele - 100% Sagrantino Passito

120 euro per persona | prenotazioni entro il 3 settembre