

"menù degustazione

wine and fish"

Cena venerdì 18 Novembre 2011

Antipasto : Capesante gratinate, vellutata di zucca con gamberi, bigné ripieni con polpa di granchio, cestini croccanti con mousse di tonno.

(Azienda Agricola Biologica Ficareto Loc. Ancaiano Sovicille)

Primi : Risotto al nero di seppia,
Tagliolini al tè verde gamberi e pomodorino confit.

Secondi: Dentice o Ombrina al forno con salsa citronette.
Patate arrosto, Misticanza.

Dessert: Cheese Cake e crema al limone,....caffè.

Vini: Mazzolada Prosecco di Valdobbiadene extra dry
Mazzolada Pinot Grigio doc 2010
Mazzolada Chardonnay doc 2010
Mazzolada Coppa d'oro -Verduzzo passito igt 2008

Prezzo a persona € 35,00

E' gradita la prenotazione entro il 15 Novembre