



I funghi all'Arcadia - tra mele, uva e zucca

In collaborazione con l'associazione "Il Piopparello"

Sabato 10 Novembre 2018 - ore 20



Vellutata di zucca alle fave di cacao con zucca e galletti fritti
Maiale e pioppini in sott'olio alle erbe aromatiche con agresto
d'uva

Ravioli di mela campanino con burro, salvia e parmigiano reggiano
30 mesi

Medaglie di faraona alle erbe in salsa di melograno
Pleurotus in griglia di pietra lavica

Sabadoni e tortelli con il savòr

In alternativa è disponibile un menù vegetariano.



Le preparazioni sono realizzate con frutta e verdure stagionali, coltivate in azienda e certificate biologiche. Sono utilizzati fiori, erbe aromatiche e spontanee esclusivamente raccolte in azienda. I funghi sono forniti dall'associazione "Il Piopparello". Le paste e gli altri prodotti da forno sono fatte in casa, utilizzando la nostra farina biologica di grano antico "virgo" macinata a pietra. Il pane delle tartine è fatto esclusivamente con pasta madre. Tutti gli ingredienti sono usati nel pieno rispetto della stagionalità, della territorialità e della tradizione locale (ad eccezione delle fave di cacao per le quali è stato scelto un abbinamento geografico). Durante la cena verranno fornite spiegazioni sulle pietanze e i vini in abbinamento.

€ 30 - VINI, ACQUA E CAFFÈ COMPRESI

PRENOTAZIONI ENTRO MERCOLEDÌ 7/11