



I funghi all'Arcadia tra ceci, uova e patate

In collaborazione con l'associazione "Il Piopparello"

Sabato 24 Novembre 2018



Zuppetta di ceci con le costine e i cardoncelli
Fritto e frittate: erbe, funghi e uova

Gnocchi di patate con ragù di gambesecche e polvere di
pomodorini essiccati al forno a legna

Campanello di vitellone cotto a bassa temperatura con crema di
porcini

Torta di riso



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.