



## I funghi all'Arcadia sotto Natale

In collaborazione con l'associazione "Il Piopparello"

**Sabato 14 Dicembre 2019, ore 20.00**



Frittura di pesce povero e funghi

Ravioli di baccalà con ragù di erbe, funghi del Delta e pomodorini essiccati

Sorbetto di melograno

Brodetto d'anguilla

Crostata al Savor



*Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.*

*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. Durante la cena verranno fornite spiegazioni sulle pietanze. È disponibile, su richiesta, anche il menù vegetariano.*

**€ 35**