



## I funghi all'Arcadia

In collaborazione con l'associazione "Il Piopparello"

**Sabato 23 Novembre 2019, ore 20,00**



Vellutata dei 4 porcini

Lasagne ai funghi d'autunno

Sorbetto di cachi

Stufato di cinghiale e purè di patate Primura

Torta di mele con crema inglese



*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.*

**€ 30**