

Cena di fine anno 2022

MENÙ DEGUSTAZIONE SOSTENIBILE A KM ZERO

ENTREE: OMAGGIO A GUIDO ELMI, IL "CLUB DELLA POLPETTA"

Polpettina di ceci con panatura ai cereali soffiati su purea di finocchio e sedano rapa, maionese veg alla mandorla e sale affumicato
servita con Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut Zanotto (TV)

ANTIPASTI

Sbrisolona salata con taleggio bufalino e carciofo del nostro orto

Profiterole ripieno di burrata su letto di scarola marinata, porcini e polvere Crudo di Parma

opzione vegana: Soufflè di broccolo romanesco con purea di zucca arrosto, pinoli e porcini servito con una selezione dei formaggi vegetali semistagionati

Vino abbinato: Verdeca Pantun di Domenico Caragnano (TA)

PRIMO

Raviolo ripieno di brasato di manzo in salsa bruna

opzione vegana: Risotto semintegrale mantecato al pesto d'erbe di campo e caciotta veg affumicata

Vino abbinato: Renosu Rosso di Alessandro Dettori (SS)

SECONDO

Petto d'anatra glassato, fois gras, pan brioche e coulis di melagrana

opzione vegana: Terrina di cavolfiore e radicchio trevigiano su salsa di cavolo nero e Romesco bianca

Vino abbinato: "Conti di Panico" Sangiovese Superiore di Folesano (BO)

PREDESSERT

Spuma di crema inglese al mandarino e noci semidolci

DESSERT

Tortino di cioccolato caramellato al cuore morbido e salsa al caffè

opzione vegana: Biancomangiare con crumble di cacao e composta di frutta secca al thè affumicato

Vino abbinato: Verduzzo Colli Orientali del Friuli Torre Rosazza (UD)

BRINDISI DI CAPODANNO!!!!!!

Panettone artigianale con lievito madre

Apertura della magnum di Prosecco di Valdobbiadene in anfora "Naturalmente Frizzante Casa Belfi"

La Tombola Napoletana di Beppe: ricchi premi e cotillon!!!

LISTA FORNITORI BIO

Caseificio Vegano di Barbara Ferrante: formaggi veg; Cerutti: riso semintegrale bio

Azienda Agricola Casumaro: formaggi bio di mucca e bufala;

Le galline felici: agrumi bio; Il vecchio pollaio: anatra bio; Macelleria Sernesi: manzo bio

Forno Brisa: panettone artigianale

Il costo della serata è di 90 euro e include: la cena, il nostro servizio dedicato, pane bio artigianale semintegrale e al carbone, acqua naturale e gasata trattata illimitata.

Opzioni (da richiedere in fase di prenotazione):

- il "Brindisi di Capodanno" include la tessera per la lotteria di solidarietà: 10 euro

- l'abbinamento di quattro calici di vino naturale: 20 euro

