

Menù della serata

Primi piatti

Fregola cacio e pepe con bottarga
Fusilli freschi al guanciaie di vitella in brasato

Portata principale

Maialino di latte a bassa temperatura al lemongrass
su bietoline ai pinoli, uvetta e la sua riduzione

Dolce

Tartelletta agli amaretti e coulis di lamponi al rosmarino

Dalla cantina

Chianti Gallo Nero 1/3 pp
Minerali

