

30
“La bottega del 30”



... e Minou creò la Torta al cioccolato ...

Per iniziare...

*Cannellone di Melanzana e Stracciatella su
Gaspacho di pomodoro fresco e granita di Sedano.*

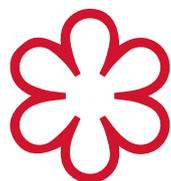
Fiori di zucca fritti, ripieni di Pecorino e Acciuga.

*Anguilla affumicata su crema di fagiolini, fagioli
neri e insalata croccante e menta.*

*Tartare di Manzo con spuma al capperone
e Crumble di acciughe.*

Fegatello con Crema di Toscanelli e Farro.

Chioccioline gratinate.



I Primi

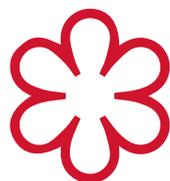
*Insalatina di Riso rosso e orzo del Podere Pereto
con Sorbetto al Pomodoro.*

*Raviolone ripieno di ricotta, spinaci e rosso d' uovo in
salsa di tartufo delle Crete Senesi.*

*Ravioli al Piccione con Pesto di pinoli e rosmarino
Gnocchi di Patate al tartufo nero e Petto d' oca
affumicato.*

*Spaghetti - trenta uova per chilo di farina - con
funghi porcini, crema di Ortica e fonduta di
Pecorino.*

*Spaghetti al Carbone Vegetale, con pomodorini,
basilico e Burrata*



I Secondi

Quaglia ripiena con Bieta e salsiccia, avvolta nel lardo di colonnata con crema di Pasta.

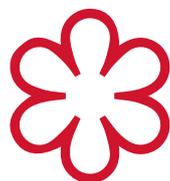
Pollo bio, limone candito al sale e verdure fritte.

Mailino croccante, Piedini e crema di Mele

Guancia di vitello arrosto con crema di Patate e Crescione.

*Agnello in due cotture:
costoline allo scottadito e coscia brasata al forno con
gelato al dragoncello.*

*Verdurine e Miglio con seppie condite in salsa
fermentata di miglio.*



E per finire...

*Torta di cioccolato Fondente della nonna di Hélène
senza Farina*

*Semifreddo al Pistacchio di Bronte con Anacardi
sabbiati su caramello salato*

Parfait Limone, Lime menta e Zucchero

Meringata Fragola e Vaniglia

*Lecca Lecca al cioccolato Biondo con copertura
croccante di Cioccolato fondente*

Pane e Pasta fatti in Casa

