

30
"La bottega del 30"



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

Per iniziare...

Sformato di Carciofi con Spuma di Pecorino Romano e carciofi fritti.

Baccalà croccante con cavolo nero e viola

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

Coda di Vitello con sedano e Finocchio

Fegatello con Crema di Toscanelli e Farro.

Chioccioline gratinate con dragoncello.



I Primi

Orzo mantecato al Caprino con Piselli

*Spaghetti al Carbone Vegetale, con verdure
croccanti e Fave su crema di Pecorino*

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

*Ravioli al Piccione con Pesto di Pinoli e
Maggiorana*

*Pappardelle Senatore Cappelli con Ragù di Anatra
e Finocchietto*



1 Secondi

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

Faraona disossata con cime di Rapa su Crema di Pane

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.*

Cinghiale con Grattini mantecati al Cipresso



E per finire...

*Torta di cioccolato Fondente della nonna di Hélène
senza Farina e sorbetto alla Pera*

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

Parfait Lime e Zenzero

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

Meringata Fragola e Vaniglia

Pane e Pasta fatti in Casa

