

100%BIO - CUCINA BIOLOGICA

CENA Degustazione

MENU

ENTRÉE

Polpettine vegetali con hummus di ceci, emulsione alla senape e germogli

ANTIPASTI

Tartare di rapa rossa con noci brasiliane e crumble di olive

Farinata ligure con funghi, emulsione al prezzemolo e polvere di burro di arachidi

PRIMO

Risotto con crema di porri arrostiti e affumicati, limone, aglio nero e mandorle

SECONDO

Tofu brasato con zucca e cicoria

DOLCE

CheeseFake al latte di mandorla con caramello salato e polvere di cioccolato

LE CANTINE

SELEZIONE NATURALE
100% BIOLOGICA A CURA
DEL NOSTRO ESPERTO
LORENZO RAGO

AGRICOLA MONTENIGO

CANTINA MORRA GABRIELE

AZIENDA AGRICOLA
ROSMARINUS

APECA WINES

MERCOLEDÌ H20

19
OTT

45€