

22.02.2019
giorgiopersano

Marco Gastini

MENU

Realizzato dagli chef
Marco Sforza e Vasyl Andrusyshyn

APERITIVI

Crema di ceci e peperoni.

Focaccina integrale con burrata,
pomodoro secco e origano.

Alicimarinate, insalata di finocchio e arancia.

Polenta, cima, pinoli e uvetta.

Spiedino di Bra, Roccaverano e nocciola.

Crostino, lardo e miele.

Puntarelle, patata dolce, salsa acciuga.

Spiedino di polpo, topinambur, oliva passaluna.

PIATTO PRINCIPALE

Zuppa Valpellesine con verza,
fontina e consommé vegetale.

DESSERT

Montblanc.

caffè con biscotto.

VINI

Grillo e Nero d'Avola.

