



Venerdì 2 Marzo 2012

Cena di Degustazione in collaborazione con la casa vinicola "La Ferriera" di Atina

Lo Chef Davide Orlando e lo Staff vi danno un caloroso Benvenuto e propongono per la serata:

Antipasto

Flun di zucchine con biscotto di polenta bramata e gaspacho di pomodoro
in insalatina di carciofi, marzolino e gambero

vino da abbinare : Dorato, La Ferriera

Primo Piatto

Taglietelle fatte a mano con crema di zafferano, guanciale fresco,
cipolla stufata e salvia

vino da abbinare: Ferrato, La Ferriera

Secondo Piatto

Filetto di Maialino in Sfoglia, battuto di porcini, guanciale
ed un contorno di finocchi gratinati alle mandorle

vino da abbinare: RealMagona, La Ferriera

Dolce

Panna cotta ai fiori di Sanbuco e Anice

Euro 30.00 a persona

Gradita la prenotazione

0771 189420 - 320 8287004