



MENU DEGUSTAZIONE

Un percorso degustazione ideato dagli Chef per farvi scoprire le diverse interpretazioni della loro cucina con piatti vegetali, equilibrio dei sapori ed esaltazione della materia prima locale e agricola

Dalla Cantina vi proponiamo un calice in abbinamento che riteniamo perfetto per esaltare il piatto.



Aperitivo di Benvenuto dalla Cucina
Degustazione di Olio Olinda

Regole del gioco

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare (bambini esclusi)



Per iniziare

1,3,7 - Polpette di melanzane alla lavanda con salsa allo yogurt di bufala

Il Primo

1- Spaghetti al pomodoro crudo con brunoise di cetriolo e olio Olinda mono cultivar Orbetana

➤ Accompagnato da un calice di Petaloso

Si prosegue con

7,11 - Tempeh di Ceci e piselli grigliato con peperoni arrosto e hummus

In chiusura

1,8,12 - Pane al cacao con zuppa di frutta al Verdicchio e nocciole tostate

Acqua, caffè e coperto

55€ a persona

