

MENU A QUATTRO MANI



ospita UNA SERATA SPECIALE

Chef ospite: Stefano Bertolini

Una serata speciale dedicata ai sapori della Lucchesia. Dopo anni di esperienza in cucina, Stefano ha scelto di tornare alle radici, dedicandosi alla produzione di materie prime d'eccellenza. Insieme agli chef Stefano Vincenti e Gabriele Fanani, ha creato un menù degustazione che celebra la nostra tradizione culinaria e i prodotti locali: Farro IGP della Garfagnana e farina di castagne, confetture di frutta biologica, Carne di bovino razza Limousine.

Per rendere questa serata ancora più speciale, collaboreremo con il Caseificio Marovelli e abbineremo i piatti con i pregiati vini dell'azienda Dal Bello di Treviso.

Unisciti a noi per un'esperienza indimenticabile tra tradizione, qualità e gusto!

Posti limitati



MENU A QUATTRO MANI

Antipasti

- Tartare e carpaccio di carne
Limousine
con focaccia di grano "Formenton
Otto File" cotta nel forno a legna

Vino in abbinamento:

Asolo Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut Celeber

Primi

- Zuppetta di patate con trota
affumicata e porro croccante
Gnocchi di castagne con fonduta di
"Bagiolo" e pancetta croccante

Vino in abbinamento:

Pinot Grigio DOC Asolo Montello

Secondo

-Tagliata dalla costata di Limousine
cotta sulla brace con Bernese
tiepida

Patate alla Lionese

Vino in abbinamento:

Merlot DOC Asolo Montello

Dessert

- Semifreddo di ricotta del
caseificio Marovelli con confetture
e crumble di farro IGP

Vino in abbinamento:

Rosé Spumante Brut Rosa della
Regina



Info e prenotazioni:
+39 335 148 2647

22 novembre 2024