

2 Dicembre 2013

Menù

Le 15 proposte dei 15 ristoranti

Antipasti

FROSIO

Tortino di cipolla con tartufo nero di bracca

POSTA

Baccalà mantecato al latte con polenta e tartufo nero

DA VITTORIO

Polenta di castagne con pomodoro e pecorino toscano (salato)

LA CAPRESE

Antipasto alla caprese di mare o "crudité di mare" o "insalata tiepida di mare"

ANTEPRIMA

La capasanta nell'orto

Primi

ROOFGARDEN

Maccheroncini trafilati in casa al nero di seppia, con pomodorini disidratati, capesante e porri
Brasati (il nero di seppia è nell'impasto dei maccheroncini)

SARACENO

Ravioli alla bufala con alici di cetara e briciole di pane

CAMELÌ

Sfoglioni di scamorza affumicata e zucchine

LORO

Cannelloni profumati alla barbabietola serviti con code di scampi e gorgonzola

Secondi

COLLINA

Coscetta di anitra in lenta cottura con ristretto di verduzzo passito e polvere di caffè

LIO PELLEGRINI

Trippa in umido

COLLEONI

La polenta e osei

Dolci

VIGNETO

Soffice di yogurt e cioccolato bianco con frutti rossi e croccante di biscotto

AL RUSTICO VILLA PATRIZIA

Morbido di castagne con sfoglia alla cannella e ristretto di Pedro Ximenez

OSTERIA DELLA BRUGHIERA

Dolce

