

GIOVEDÌ 19 OTTOBRE 2017 – Ore 20.00

“SAPORI DI ANGUILLARA”

Menù degli Chef Adriano Bimbati—Davide Filipetto

Entrée

Vegan-burger di Patata Americana Dolce De.Co. e peperone arrostito,
il pane alle olive nere e feccia d'olio EVO
Lecca - lecca di Patata Americana Dolce De.Co. cotta in osmosi di rapa rossa, polvere di bacon crispy
Saor di gallina padovana con brulè salata di Patata Americana Dolce De.Co.

Antipasti

Budino di tardivo, consistenze di Patata Americana Dolce De.Co., biscotto salato di zucca e semi tostati,
Pecorino dell'Adige De.Co Stagionato dell'Azienda Morandi
Filetto di coniglio tonnato su Patata Americana Dolce De.Co. bruciata,
la sua buccia soffiata e polvere di alici affumicate

Primo

Cannelloni di pasta al tarassaco, in farcia di Patata Americana Dolce De.Co. e brasato,
sugo di carne, soffice di Misto Pecora dell'Adige De.Co. dell'Azienda Morandi e carciofi croccanti
Tortelli di pasta al malto d'orzo, ripieni di Patata Americana Dolce De.Co. e tamarindo, brodo chiarificato di porcini

Secondo

Petto di faraona con la pelle croccante, Patata Americana Dolce De.Co. e scalogni affumicati,
estratto di pepe di sesuan

Pre-Dessert

Sorbetto agli agrumi e Patata Americana Dolce De.Co., bolloso di chinotto

Dessert

La Cassata di Anguillara

(Ricotta Misto Pecora De.Co. dell'Azienda Morandi mantecata, canditi di Patata Americana Dolce De.Co.,
cremoso di cornioli al cioccolato bianco e vaniglia, pan di Spagna all'olio e mais tostato)

Con il Caffè Crostatina con crema pasticcera agli albumi e di Patata Americana Dolce De.Co. caramellata

La cena sarà accompagnata dalla migliore selezione di Vini del Dominio di Bagnoli

Euro 40,00 a persona