

GIOVEDÌ 18 OTTOBRE 2018 – Ore 20.00 - “SAPORI DI ANGUILLARA” – Speciale X edizione

Menù dello Chef Diego Volpin - Ristorantino Arca del Santo

Entrée

Craker di sfoglia e semi di papavero, cremosa di Sant'Antonio,
chutney di arancia e zenzero, petalo di **Patata Americana Dolce De.Co.**
Caramella di pasta fillo ripiena di **Ricotta Mistopecora dell'Adige De.Co.**,
Patata Americana Dolce De.Co. e castagne con fili di peperoncino e miele

Antipasti

Sarde in saor scomposte, polenta e **Patata Americana Dolce De.Co.** fritta, zucca in saor
Crostone di focaccia di **Patata Americana Dolce De.Co.** con paté di lardo di Patanegra, cicorie saltate con
acciuغه e zeste d'arancia, scaglie di due lattini affinato al Friularo, pistacchi tostati e gocce di Yogurt mistopecora

Primi

Zuppetta di Funghi Barboni e canederlo ai gamberi e **Pecorino dell'Adige De.Co.**
con cuore fondente di **Patata Americana Dolce De.Co.** affumicata
Rollè all'uovo con stracchino e bresaola di pecora
su crema di tardivo al Friularo, noci e spuma di **Patata Americana Dolce De.Co.**

Cialda croccante con gelato di **Patata Americana Dolce De.Co.** e pepe rosa, spicchio di fico caramellato al Marsala

Secondi

Trancetto di branzino alle mandorle su letto di **Patata Americana Dolce De.Co.** bollita,
cavolo cimoso e tropea caramellata
Specchio di **Patata Americana Dolce De.Co.** con bocconcini di coniglio fritto e dadolata di arrosticino,
speck croccante, polvere di caffè e gocce di riduzione al balsamico

Dessert e Caffè

Scrigno di sfoglia, mousse di **Patata Americana Dolce De.Co.**, vaniglia e rosmarino, ganache fondente

La cena sarà accompagnata dalla migliore selezione di Vini del Dominio di Bagnoli e di Conselve Vigneti e Cantine

Euro 40,00 a persona