

Cena di fine anno 2023

MENÙ DEGUSTAZIONE SOSTENIBILE A KM ZERO

ENTREE: OMAGGIO A GUIDO ELMI, IL "CLUB DELLA POLPETTA"

Polpettina di ceci con panatura ai cereali soffiati su purea di finocchio e sedano rapa, maionese veg alla mandorla e sale affumicato
servita con Prosecco Doc Brut "Fidora" di Tenuta Civranetta (biodinamico, VE)

ANTIPASTI

Sbrisolona salata con taleggio bufalino e carciofo del nostro orto

Filetto di bufalo battuto al coltello con cavoli marinati e riduzione di vermouth

opzione vegana: Soufflè di broccolo romanesco con purea di zucca arrosto, pinoli e funghi shiitake servito con una selezione di formaggi vegetali semistagionati

Vino naturale abbinato: "Come as you are" Spergola dell'Emilia IGP 2022 di Podere Giardino

PRIMO

Ravioli ripieni di brasato di manzo in salsa bruna

opzione vegana: Risotto semintegrale mantecato al pesto d'erbe di campo e caciotta veg affumicata

Vino naturale abbinato: "Ongii" Lambrusco Reggiano DOP 2021 di Podere Giardino

SECONDO

Filetto di manzo bio su pan brioche, porro brasato, coulis di melograno e fondo bruno

opzione vegana: Terrina di cavolfiore e radicchio trevigiano su salsa di cavolo nero e romesco bianca

Vino abbinato: "Ceci n'est pas plus un Pet Nat" Lambrusco Fermo dell'Emilia IGP 2017 di Podere Giardino

PREDESSERT

Spuma di crema inglese al mandarino e noci semidolci

DESSERT

Tortino di cioccolato caramellato al cuore morbido e salsa al caffè

opzione vegana: Biancomangiare con crumble di cacao e composta di frutta secca al thè affumicato

Vino naturale abbinato: "Dah Duh Dah" Malvasia dell'Emilia IGP 2021

BRINDISI DI CAPODANNO!!!!!!

Panettone artigianale con lievito madre

Apertura della magnum di Spergola dell'Emilia Metodo Classico 2022 di Podere Giardino

La Tombola Napoletana di Beppe: ricchi premi e cotillon!!!

LISTA FORNITORI BIO

Caseificio Vegano di Barbara Ferrante: formaggi veg; Cerutti: riso semintegrale bio
Azienda Agricola Casumaro: formaggi bio di mucca e bufala; Circular Farm: funghi shiitake
Le galline felici: agrumi bio; Macelleria Sernesi: manzo bio;
Podere Giardino e Tenuta Civranetta: vino naturale

Il costo della serata è di 90 euro e include: la cena, il nostro servizio dedicato, pane bio artigianale semintegrale e al carbone, acqua naturale e gasata trattata illimitata.

Opzioni (da richiedere in fase di prenotazione):

- il "Brindisi di Capodanno" include la tessera per la lotteria di solidarietà: 10 euro

- l'abbinamento di quattro calici di vino naturale: 20 euro

