

Calendario Eventi MAGGIO – Viaggio nel Gusto

SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO IL GIOVEDÌ A PRANZO

Orario: Dalle 19,00

Quando: Ogni venerdì di maggio

Venerdì 9 maggio –

Verticale di Risotti :

Un'esperienza unica per gli amanti del risotto! Tre creazioni gourmet, ognuna con un perfetto equilibrio di sapori:

Risotto rucola e noci al caramello salato –

L'intensità della rucola si sposa con la croccantezza delle noci, esaltate da un tocco di caramello salato che dona profondità al piatto.

Risotto pomodoro, mandorle, ortiche e gelo di ribes –

Un contrasto tra dolcezza e acidità: il pomodoro avvolge le mandorle tostate, le ortiche aggiungono un sapore erbaceo e il gelo di ribes regala freschezza e colore.

Risotto zucchine, crescita e fiori di zucca in pastella –

Crema e delicato, con la dolcezza delle zucchine e della crescita, arricchito dalla croccantezza dei fiori di zucca in pastella.

Un viaggio nei sapori, tra tradizione e innovazione!

€ 20,00 con acqua (Escluse altre bevande e caffè)

Venerdì 16 maggio –

Verticale di Paste FRESCHE TRADIZIONALI Fatte in Casa

L'arte della pasta fatta a mano protagonista assoluta della serata!

Malfatti di erbe – Gnocchi di spinaci ed erbe, leggeri e saporiti, serviti con burro fuso e parmigiano per esaltare la loro delicatezza.

Ravioli della tradizione – Sottili sfoglie di pasta racchiudono un ripieno ricco e saporito, un omaggio ai sapori autentici della cucina italiana.

Pisarei e faśó – I classici gnocchetti della tradizione piacentina, serviti con un sugo di fagioli cremoso e saporito, per un tuffo nei sapori rustici e genuini.

Un omaggio alla pasta fatta a mano e ai sapori della nostra terra!

€ 18,00 con acqua (Escluse altre bevande e caffè)

Venerdì 23 maggio –

Cena Vegetariana

Un menu raffinato e creativo, ricco di sapore!

Un percorso gastronomico studiato per esaltare la versatilità e la bontà delle verdure, dei legumi e dei formaggi. Dalle proposte più leggere a quelle più ricche e sorprendenti, ogni portata sarà un'esplosione di GUSTO:

-uovo croccante su giardino di verdure e fiori con corallo di parmigiano e mandorle tostate

-spaghetti di lenticchie con crema di porri e zafferano

-spiedini di peperone grigliato al naturale con polpette di verdure al forno, maionese all'erba cipollina TUTTO VEGANO

-salame di cioccolato bianco alle fragole

Un'esperienza che dimostra quanto la cucina vegetariana possa essere sorprendente!

€ 25,00 con acqua (Escluse altre bevande e caffè)

Venerdì 30 maggio –

GIRO PINSA

PINSA a discrezione dello chef compreso 1 bibita o 1 birra piccola o 1/2 di acqua o 1/4 di vino € 15.00

MINIMO 2 PERSONE

Prenotazioni: 0383.91384

SOLO SU PRENOTAZIONE ENTRO GIOVEDÌ A PRANZO

Ti aspettiamo per queste serate all'insegna del gusto e della convivialità!