

OSTERIA DE' GOLOSI

TAVERNA RURALE

Cenone di Fine Anno 2023

programma della serata

Antipasti

Crostini Caldi con Lardo di Colonnata e Tartufo fresco
Piccolo Sufflè di Cavolfiore e Broccoli in salsa di Gorgonzola Rosa e sue erbe
Assaggio di Pecorino di Fossa Barbi con Tartufo fresco
In alternativa Gran Selezione di Salumi Artigianali di Montalcino

Primi Piatti

Grandi Tortelli all'Ortica con Ragù di Chianina alla Vecchia Firenze
“Caramelle” di pasta fresca al Taleggio e Pera
in Salsa di Gorgonzola e Gherigli di Noci toscane

Secondo Piatto

“Delicatissima” di Cinta Senese in purezza
con Fettine Trifolate di Porcini freschi e Tartufo “RE NERO” di Norcia
*In alternativa alla “Maniera Frescobaldi”
con sfumatura di Vinsanto e Pepe Verde.*

Bietoline di Campo al Burro di Ocelli

Dessert

Cheesecake della Casa con Salsa di Mango Biologico e Lime
Biscottini con Fondutina Fredda di Cioccolato Lindt

Etichetta Selezionata

Nobile di Montepulciano Tenuta “Tre Rose”
Spumante Augurale

Competenze

€ 100,00 p.p.

Acque minerali, Bottiglia di Vino e di Spumante inclusi
Caffetteria, liquori, consumazioni aggiuntive saranno conteggiate a parte

INDISPENSABILE LA PRENOTAZIONE