



I Primi dell'Inverno

Le Zuppe

La ribollita toscana in tegame di terracotta con crostini di pane sciocco
Vellutata di patate e gamberi rossi di Sicilia con olio di frantoio al peperoncino
Zuppa di orzotto con castagne e funghi porcini profumata al rosmarino
Zuppetta di ceci con lamelle di pecorino e julienne di guanciaie croccante



Le Paste Ripiene

Cappellacci ripieni di zucca con salsa di porcini, timo limonato e cialde di pecorino croccante
Cappellacci ripieni di primo sale su vellutata di tartufo bianco d'alba con nocciole tostate e
rughetta croccante
Cappellacci ripieni di brasato in salsa di porcini profumati al rosmarino, lamelle di castagne e
ricotta forte
Cappellacci di patate e gamberi con vongole veraci e asparagi
Cappellacci di zucca con guanciaie di amatrice croccante, mandorle tostate e crema di latte

