

Assaggi di Gusto "Under 35"

Da sempre siamo *impegnati* a far *conoscere* ai *Giovani* l'*Alta Cucina*, la *gioia* di stare a *Tavola* e il *piacere* di degustare un buon *Vino*.

Per questo abbiamo studiato appositamente questo *menu*, per avvicinare gli "*under 35*" alla *Cucina d'Autore*, in un *ambiente da Favola*, con l'abbinamento di alcuni dei *migliori Vini*, prodotti da *Aziende Giovani*.
Perché a Noi piace puntare sulle nuove Leve!

Benvenuto della Cucina

Prosecco Brut 2016 - Az. Agricola Progetti Divini

Agnolotti di scarola, alici e pinoli

crema di peperoni gialli ai sentori di mentuccia |
bottarga di muggine

Trancetti di sgombro

insalata di puntarelle cotte & crude | salsa arancio
pop-corn al caramello salato

Chardonnay "non filtrato" 2013 Az. Agricola Federico Ricci

"Panperduto" a base brioche

zuppa di mirtili | gelato al fior di latte crudo

Dulcis in Fundo

La selezione di Mignon del nostro Pasticcere

€ 39,00 (vini esclusi)

€ 49,00 tutto compreso

Il presente menù viene servito all'intero tavolo.

*Riservato ai giovani con meno di 35 anni **non accompagnati***



Instagram #lacortefollina

www.lacortefollina.com