

Assaggi di Gusto "Under 30"

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 30" 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!

Il menu sotto riportato, varia per stagione e disponibilita' del prodotto

Benvenuto della Cucina

Prosecco Brut DOCG " Grappoli di Luna " La Vigna di Sarah

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

Una bottiglia d'acqua e caffè'

€ 39,00 (vini esclusi) € 49,00 tutto compreso

Il presente menù viene servito all'intero tavolo.

*Riservato ai giovani con meno di 30 anni **non accompagnati***



Instagram

#lacortefollina

www.lacortefollina.com