



CENA CON IL PRODUTTORE

Allegrini

PAOLO | TRIPPINI



Baccalà con mousse di mandorle tostate e cipollarossa in agrodolce
Cassiopea rosato 2017

Bosco Umbro (asparagi, radici, frutti di bosco e tartufi)
Solosole 2017

Tortelli ripieni di broccoletti su ragù di coniglio e tartufo bianchetto
Rosso di Montalcino 2013

Tagliata di cervo con pera al vino e patate al rosmarino
Amarone 2013

Gelato alle mandorle con frolla datteri e salsa calda di cacao
Reciolo

Costo a persona (bevande e vini inclusi)

€80

PER INFO E PRENOTAZIONI
LUCA 366 7097689

PAOLO | TRIPPINI