In collaborazione con: IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

MENÙ DA CHEF

TUTTI I GIORNI SONO ECCEZIONALI

Ingredienti per 4 persone

TRECCINE DI SFOGLIA ALLO SPECK, GRANMIX PECORINO FERRARI E SEMI DI PAPAVERO

2 dischi di pasta sfoglia fresca pronta
100 g di speck a fette
semi di papavero
GranMix al Pecorino Ferrari
1 uovo

CANNELLONI DI CREPES RIPIENI DI AVOCADO E FONTALPE FERRARI CON GRANELLA DI NOCCIOLE

5 crepes
2 avocado maturi
Fontalpe Ferrari
finocchietto fresco
sale
pepe
1 tuorlo
granella di nocciole

INSALATA DI INDIVIA BELGA, GENTILINA, MELE E LAMPONI

1 cespo di insalata gentilina
1 cespo di indivia belga
1 mela Granny Smith
lamponi
olio extravergine di oliva
aceto balsamico di Modena
sale in fiocchi
pepe
succo di limone

MUG CAKE AL LIMONE E ZENZERO

farina 00
zucchero semolato
2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
zenzero in polvere
2 limoni bio
sale
4 uova
latte intero
olio extravergine di oliva (delicato)
panna montata
lamponi

BEVANDE

Vermentino di Gallura
Teroldego Rotaliano

PER LA TAVOLA

Uno spicchio di Parmigiano Reggiano Taglio Fresco Ferrari, perché anche nel quotidiano ci può essere spazio per un aperitivo con del formaggio a tocchetti.
Pane
Erbe aromatiche a piacere per i segnaposto