



MENÙ AREA FOOD

IL RISTORANTINO - MENÙ DEGUSTAZIONE

ENTRATA

Vellutata di porcini con cubetti di pane bruscato e olio Tamia

ANTIPASTO

Tortino di patate dell'alta Tuscia con funghi porcini, scaglie di reggiano e aceto balsamico di Modena IGP

PRIMI PIATTI

Gnocchetti con farina di castagne, funghi porcini e pancetta di cinta senese croccante

Crespelle con cuore di taleggio e funghi porcini

SECONDI PIATTI

Bocconcini di scottona con funghi porcini trifolati e polenta tesa

DOLCI

Torta Fedora della pasticceria De Caro

BEVANDE COMPRESSE

Acqua

Vino, ogni portata un abbinamento

LISTA VINI

Malibran prosecco Valdobbiadene DOCG Extra-Dry

Vermentino Moris Farm

Morellino di Scansano Moris Farm

Langhe Nebbiolo Il Falchetto

Moscato d'asti Il Falchetto

IL SERVIZIO COMPRENDE:

- servizio al tavolo
- tovaglia in stoffa, calici in vetro, posate d'acciaio e piatti in ceramica
- durante la cena-degustazione le aziende agricole illustreranno i loro prodotti
- prenotazioni al 344.0677141

€ 30,00

LO STAND GASTRONOMICO - MENÙ DEGUSTAZIONE

NON È CONSENTITA LA PRENOTAZIONE

ANTIPASTI

Bruschette ai porcini

Insalata di porcini crudi con rucola e grana

PRIMI PIATTI

Fettuccine ai funghi porcini

Lasagna con porcini e salsiccia

SECONDI PIATTI

Porcini arrosto con patate

Porcini fritti

DESSERT

Piccola pasticceria secca

BEVANDE COMPRESE
Bottiglia 1/2 litro acqua a persona

€ 20,00

LISTA VINI

Agricola Biologica Ciucci Donna Walda Vermentino, bottiglia 750ml € 8,00

Agricola Biologica Ciucci Sangiovese, bottiglia 750ml € 8,00

Naonis Prosecco DOC Extra-dry, bottiglia 750ml € 8,00

MENÙ GLUTEN-FREE - MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO

Insalata di porcini crudi con olio extravergine, rucola e grana

PRIMO PIATTO

Lasagna porcini e salsiccia

SECONDO PIATTO

Porcini al forno con patate

DESSERT

da definire

BEVANDE COMPRESE

1/2 litro acqua a persona

€ 20,00

LE PIZZE AL FORNO A LEGNA, PORCINI E NON SOLO by "IL BABBA"

PIZZE

Porcini e patate

Porcini e salsiccia

Porcini e taleggio

Altri tipi a sorpresa

Vi aspettiamo, per un autunno tutto da degustare!

