



CENA DI AUGURI 2010

Aperitivo con stuzzichini e frivolezze delle Apuane.

L'Antipasto

Tartare di Fassone, scaglie di pecorino della Lunigiana, pepe nero e melograno, su insalatina di mele rotelle e chips di castagne, con gelatina al lardo di Colonnata, cavolo nero e miele.

I Primi

Tortelli di broccoletti e provola affumicata, con soffritto di pomodori secchi, puntarelle e olive.

Gnocchetti di zucca con fonduta al taleggio nostrale, noci e amaretti, croccante di porri e basilico rosso.

Il Secondo

Coniglio ripieno con lonzino di maiale, spinaci novelli e veli di patate con cipolla di Treschietto marinata al vino rosso, indivia in confit di balsamico e quadrucci di pane di Vinca al burro chiarificato e timo.

Il Dessert

Tortino di pasta frolla al lardo di Colonnata, con mousse ai due cioccolati, riduzione al ribes rosso e rhum, insalatina di arance, pinoli tostati e rosmarino in cialda al cocco e mandorle.