

L'AUTUNNO NEL PIATTO

- CHIPS DI ZUCCA CON SALSA AJOLI. UNA SEMPLICE ZUCCA, UNA SALSA CLASSICA.
- FAGOTTO DI TRE CAVOLI, NOCI, CIPOLLA DI TROPEA E TOMA DEL LAGO NERO. CAVOLO NERO, TOSCANA MA NON SOLO.
- CASTAGNE CARPINESE DELLA GARFAGNANA CARAMellate ALLO ZUCCHERO DI CANNA GOLDEN CASTER CON LARDO DI CONCA DI COLONNATA. LA CARPINESE AL MASSIMO.
- RISOTTO DI CASTAGNE CARPINESE CON RAGU SNELLO DI MAIALE E PECORINO DI FOSSA. DOLCE MA FORTE.
- TORTA SOFFICE DI ZUCCA E MANDORLE CON MOUSSE DI SEIRASS. PERCHÉ QUI, LA VOSTRA RICOTTA STA MEGLIO.

GLI INGREDIENTI TIPICI:

TOMA DEL LAGO NERO.

CASTAGNE CARPINESE DELLA GARFAGNANA.

ZUCCHERO DI CANNA GOLDEN CASTER.

LARDO DI CONCA DI COLONNATA.

PECORINO DI FOSSA.

SEIRASS.

VINO

CHIANTI COLLI FIORENTINI VIGNETO SAN QUIRICO TENUTA MAIANO