

Chic'n
Quick

TRATTORIA MODERNA


Cantina **bastianelli**
VITICOLTORI DI CONFINE

MARTEDI' 25 SETTEMBRE
SERATA SPECIALE

non so cucinare, ma...

Susanna Amerigo

CANTINA BASTIANELLI SORSI DI MARCHE A MILANO

MENU

Pizza di ceci con salmerino affumicato, finocchi,
spuma di caprino e yogurt e semi di finocchio
In abbinamento: "Niamh" - Marche Passerina IGT

Tortelli farciti di cacio e pepe aromatico
delle Andalimane e porcini crudi
In abbinamento: "Ribelle" - Falerio Pecorino DOC

Stinco di agnello stufato con frutti rossi, purè di castagne
e cipolla alla brace
In abbinamento: "Quiete" - Rosso Piceno DOC

Zuppa di rabarbaro con gelato di yogurt e fragoline di bosco

Costo della serata: 55 euro a persona

Per info e prenotazioni: 0289503222; e-mail: cnq@sadler.it