

Capodanno 2018
LA CHIOCCIOLA

Come fosse un cappellaccio... ***
Zucca, pasta all'uovo, burro & salvia, parmigiano, caramello e noce moscata

Calamaro & Lattuga

Taglioline al bianco di Rombo e Cavolfiore

Risotto con Oca, Nocciole e Mirtilli

Petto di Pollastra ripieno di Porcini,
Radicchio tardivo e Topinambur

Cre moso di Mandorle, crumble di Arachidi e Cacao,
sorbetto di Cioccolato

60,00 euro
(escluso le bevande)

*** piatto realizzato per il concorso
"Chef Emergente 2018" da Angelica Lodi

PER INFO O PRENOTAZIONI
0532329151

adalberto@locandalachiocciola.it