ASSOCIAZIONE LAVORATORI INTESA SANPAOLO

Ristorante Taberna Salis - 14 dicembre 2018 - ore 20,00

Menu

tris di crostini su base di pane di grano duro biologico
con zucca cotta al forno con cipolla di tropea e salvia abbinata a pancetta croccante
con pera sfumata al gin con raclette svizzero e perle di aceto balsamico
con cavolo nero e lardo di colonnata

tagliere di formaggi con
pecorino di Borgoforte, fiorita di pecora, caffiero, shropshire inglese affinato con porto e uva di Corinto
abbinati ad una composta di cipolle di Tropea

salumi
crudo toscano, spalla capocollo, sambudello, mortadella bolognese

tagliata di Angus Nuova Zelanda con patate al forno

petto d'anatra alla griglia condito con burro chiarificato ed arancio con insalatina al melograno

dolce

acqua, vino in bottiglia e caffè

Menu bimbi

salumi
crudo toscano, spalla capocollo, sambudello, mortadella bolognese

pasta al pomodoro

hamburgher alla toscana con patate al forno

gelato o dolce

acqua

il complesso jazz Giù di Lì allieterà la serata con musica dal vivo