

degustacion

cucina creativa & naturale



28 gennaio 2009
Masseria della Zingara

Benvenuto

Ortaggi e aromatiche in pastella

Menu

Mix di insalatine vegetali selvatici semi tostati e fiori
con capocollo di maiale e vinaigrette ai frutti di bosco

Riso avvolto in foglie di verza con salsa di carote speziata
e gocce di emulsione di malva

Fonduta di taleggio con cime di rapa scaglie di cioccolato trinitario
e riduzione di merlot

Parfait ghiacciato di zucca su coulis di kiwi
e croccante di frutta secca



Chardonnay, Giancarlo Ceci, 2007
Ribolla Gialla, Dorigo
Montepulciano, Merlot o Nero d'Avola
Passito di Sicilia

degustación

cucina creativa & naturale



28th January 2009
Masseria della Zingara

Welcome

Vegetables and aromatics in a batter

Menu

Mix of wild leaves and salads flowers and toasted seeds
with capocollo in a red fruit vinaigrette

Savoy cabbage parcels and rice
on a spicy carrot sauce and wild mallow emulsion

Taleggio cheese fondue with turnip tops and trinitario chocolate
with a merlot reduction

Pumpkin parfait with kiwi coulis and a dried fruit brittle