



Venerdì 7 e sabato 8 settembre

Menu degustazione

Il menu

Macco di fave, cicoria,
alici fritte con panatura alla paprika, battuto di aglio

Crema di zucca violina, cuore di topinambur,
crumble di pane al peperoncino

Costine di maiale caramellate, il loro fondo piccante,
cipolla di Nepi glassata

I vini

Myur (procanico, grechetto, moscato) - Brugnoli

Gewurztraminer - Kurtatsch

Rosso di Montalcino - Poggio Landi

Quota a persona 20 euro.

Necessaria la prenotazione.

Qualsiasi eventuale variazione deve essere concordata in anticipo con la cucina.

www.ristorantecasatuscia.it

info@ristorantecasatuscia.it

0761555070

3391067602 - 3298993154