

Cena delle Lumache

Nel buffet

barchette di patate e lumache,
lumache nello champignon profumate al prezzemolo e aglio,
gratin di pomodori e lumache,
zuppetta di lumache ed erbe spontanee,
tempura di lumache e verdure,
rollè di sfoglio alle lumache e "sciopetin",
salvia frita ripiena alle lumache ricotta ed erbe fini,
riso pilaf alle lumache dotterini ed origano,
nuvole di posto chou farcite con lumache e peperone.

In tavola

Lumache in verde alla moda di Giuliana,
lumache in umido con polenta,
guarnizioni dello chef.
Trionfo di frutto e dolci con caramello flambé,
caffè e resentini della casa.

€38

acqua e vino della casa compresi