

*Ferragosto al Ristorante Collina 2017*

*STUZZICA APPETITO*

*Ultime novità dall'orto*

*ANTIPASTI*

*Zuccotto di zucchine e peperone, cozze sgusciate su salsa di estragone  
Composizione di petto di gallo bio, pesca nectarina e finochietto*

*PRIMO*

*Gnocchetti di melanzana con spuma di mozzarella di bufala*

*SECONDI*

*“Il mare d'estate”*

*Scelta tra:*

*Pancia di maialino con funghi porcini cotti e crudi*

*Tartara di Manzo, crudità vegetale e senape di casa*

*Pre dessert*

*Lime e pesca al bicchiere*

*DOLCE*

*Variazione di frutti rossi in quattro consistenze con olio alla menta e salsa alla vaniglia bourbon*

*VINI*

*Pinot nero charmat nove mesi La genisia*

*Terre siciliane Grillo Vaccaro 2016*

*Umbria rosso Corio cantina del Trasimeno 2015*

*Asti moscato Terrabianca "Vignot" 2016*

*Caffè*

€65,00