



## **Menù Cena in vigna / domenica 30 luglio 2023**

### *Accoglienza*

Fiore di zucca pastellato con ricotta e colatura di alici

### *Antipasto*

Crostone con caponata di verdure e salsa Tahini  
Piccola parmigiana di melanzane e fonduta di parmigiano  
Crocchetta di patate e tenerumi di zucca, maionese alle erbe aromatiche

### *Primo*

Crespella con ragù di vitella, zucchine e fiori di zucca

### *Secondo*

Pollo agli agrumi ed erbe aromatiche con terrina di patate

### *Dolce*

Gelato alla ricotta con crumble al miele e finocchietto con salsa di fichi

## **Vini in abbinamento**

Racemo bianco – Azienda Agricola L'Olivella

Trebbiano d'Abruzzo Doc 2019 - Masciarelli Tenute Agricole

Verdicchio dei Castelli "Colle Bianco" di Edoardo Dottori

"Ninfa del Nera" di Francesco Annesanti

Cannellino di Frascati Docg - Azienda Agricola Villa Simone

**Costo 65€ (vini inclusi)**

Orario di inizio: 20.00  
Appuntamento alle 19.30

*La cena sarà accompagnata dall'enologo e divulgatore Jacopo Manni*

### **Info e prenotazioni**

3314606943  
giardinololivella@gmail.com