

## Degustazione Funghi e Castagne

Ristorante “Il Ninfeo” Giovedì 31 Ottobre 2019, ore 20.30

### Aperitivo

Cocktail Marron Krusta con creme brulèe ai funghi e castagne

### Antipasto

Porcino in carrozza con vellutata di cavolo rosso e castagne arrostiti

*DOP Bardolino Chiaretto Spumante Fior di Rosa Guerrieri Rizzardi*

### Zuppa

Zuppa di ceci, funghi e castagne all'estratto di maggiorana  
con briciole di lonzino tostato e pane croccante

*DOC Alto Adige Lagrein Kossler*

### Primo

Risotto con galletti, castagne e radicchio al timo,  
mantecato con stracchinato di capra

*DOC Alto Adige Lagrein Kossler*

### Secondo

Stracotto di manzo steccato con lardo, funghi e castagne, marinato e cotto al  
Montepulciano e spezie, servito con polenta morbida alla vaniglia  
e broccoletti all'uvetta

*Morellino di Scansano DOCG 2018 cantina Cerreto Piano*

### Dessert

Mela intera farcita con crema di castagne, cotta al vapore  
e accompagnata con zabaglione al vino bianco e salsa di cioccolato all'amarena

*Drink a sorpresa*

Acqua e caffè

Selezione e abbinamento dei vini in collaborazione  
con la Fisar di Manziana e Monti Sabatini

*a cura dello chef Antonio Sciullo con lo staff del Ninfeo*

Menù € 50,00 a persona

— Prenotazione obbligatoria —

*in collaborazione con*

