

Venerdì 28 Ottobre 2022



OSTERIA BARBIERI

Cena Autunnale Zucca e Funghi

Aperitivo di Benvenuto

Aperitivo di benvenuto con Col Torront "Le Bertole"
e sfiziosità dello chef



Lo Sformatino di Zucca

Sformatino alla zucca su fonduta di Taleggio d.o.p
e funghi chiodini



i Maltagliati Zucca e Salsiccia

Maltagliati all'uovo fatti in casa con zucca violina,
salsiccia trevigiana, porro stufato
e briciole di pane al rosmarino



La Guancia e Porcini

Guancia di manzo brasata al Raboso
con purè di patate e zucca e porcini saltati



LE PIETANZE SARANNO ACCOMPAGNATE DAL VINO CHIANTI 2020
DOCG di "FATTORIA DEI BARBI" - MONTALCINO

Coperto, acqua, vino in bottiglia, caffè: 39 € a persona