

Ristorante Olio d'Oliva

Martedì 11 novembre 2014 Cena degustazione "Serata nella Tuscia" Azienda Agricola Il Marrugio (Vt)

<p>La merenda:</p> <p>Pagnottella, capocollo e formaggio</p> <p><i>(Capocollo di Arusia stag. 6 mesi, Primosale di pecora)</i></p>	<p>Sambuchete 2013</p> <p>Az. Agr. Il Marrugio (Vt)</p> <p>Trebbiano, Manzoni (riesling renano e pinot bianco)</p> <p>Vino biologico - 14 vol.</p>
<p>Gnocchi di patate viterbesi con cipolla stufata e salamella romana</p> <p><i>(Salamella romana di Arusia stag. 3 mesi in budello naturale)</i></p>	<p>Borgherolo 2013</p> <p>Az. Agr. Il Marrugio (Vt)</p> <p>Sangiovese, Merlot</p> <p>Vino prodotto con uve biologiche - 13,5 vol</p>
<p>Tortello di pomodoro fresco, pecorino e guanciale croccante</p> <p><i>(Pecorino Perla Nera stag. 12 mesi, Guanciale di Arusia stag. 6 mesi salato e speziato a secco)</i></p>	
<p>Millefoglie di coniglio leprino alle nocciole</p> <p><i>(Allevamento del Consorzio Coniglio Verde Leprino Viterbese IGP, Nocciola Tonda Gentile dei Colli Cimini)</i></p>	<p>Terre del Marrugio 2012</p> <p>Az. Agr. Il Marrugio (Vt)</p> <p>Sangiovese in purezza</p> <p>13,5 vol</p>
<p>Crema leggera di nocciole, grissino alle castagne, pancetta all'anice</p> <p><i>(Nocciola Tonda Gentile dei Colli Cimini, Pancetta tesa di Arusia stag. 6 mesi)</i></p>	<p>Muffato della Villa</p> <p>Az. Agr. Villa Puri - Bolsena (Vt)</p> <p>Moscato autoctono muffato in pianta</p> <p>13,5 vol</p>

È necessaria la prenotazione

costo a persona €35,00