

Big Night

Cucina tradizione ed innovazione Ferrarese

Ne' CARNE Ne' PESCE: questi "pazzi" vegetariani

- Budino di funghi Porcini con vellutata allo Zafferano e porcini trifolati
 - Timballo di riso alle melanzane, mozzarella ed olive con pomodori Pendolini canditi all'origano
 - Tortelli di patate e ricotta con Carciofi e fagiolini al Pesto delicato
- Semifreddo alla liquirizia calabra e cioccolato

LA ZUCCA E SERVITA :

- Minestra di patate,riso, ceci, Farro e Fagioli con crostini
 - Risotto all'Emiliana di zucca con vellutata di pecorino e gorgonzola
- Budino di carote con fiori di zucca dorati
- Torta di Zucca e yogurt alle mandorle, crema vaniglia e miele di castagno

I FUNGHI: i tesori del sottobosco

- Insalata di porcini con pecorino,radicchio sedano noci e balsamico
 - Tortelli di mozzarella ai funghi pioppini e finferli appena piccanti
 - Budino di porcini con insalata di porcini trifolati e salsa di taleggio
- Semifreddo al croccante ed amaretto con crema di Yogurt e pistacchi di Bronte



Cucina tradizione ed innovazione Ferrarese

L'asparago in tavola

Gnocchetti di farina integrale con formaggio di fossa ed Asparagi di Mesola

Passatelli Romagnoli con uova bazzotte e punte d'Asparagi

Omelette gratinata agli asparagi ed asiago con tartufo nero

Semifreddo alla pesca noce e brachetto al cioccolato bianco

I SAPORI PERDUTI: le memorie della cucina dell'orto

Saccottino di toma in crosta al miele e mostarde di frutta

Bigoli caserecci al pesto leggero, patate e cornetti

Risotto alla contadina con mazzetto d'erbe

Sorbetto mantecato alla mela verde

Crema frita alla Vaniglia