

INSI&ME

in Franciacorta

FESTIVAL DI CIBO E CULTURA

RISTORANTE PIO NONO

CENA VENERDI' 6 MARZO E PRANZO 7 MARZO 2020

RISTORANTE PIO NONO INCONTRA LA
CUCINA CALABRESE

Resident chef: Antonio Mete – Ristorante Pio Nono
Chef ospite: Giovanni Mastroianni - Ristorante Borgo Saverona
– Cirò Marina (KR)

MENU

Tagliere di salumi e formaggi della Franciacorta con giardiniera nostrana

Baccalà prezzemolo e limone

Risotto al Franciacorta

Fileja con pesce spada, 'nduja e finocchietto

Maialino alla lamentina con sedano rapa, mandarino, pesca e mandorle

Manzo all'olio di Rovato con patate schiacciate

Chinuliddi alla calabrese

Caffè e pasticceria mignon

In abbinamento:

Franciacorta Extra Brut

Curtefranca DOC Rosso

Costo: € 45,00 per persona, vini inclusi