

Cena di Venerdì 20 Marzo 2020



LUMACHE, PESCE D' ACQUA DOLCE E ...

***** Menù *****

- Lumache al bagnèt verd e ross con burro di "Cascina Cervo"
- Persico mantecato su crostone di polenta bianca
- Filetto dorato di trota e lumache fritte

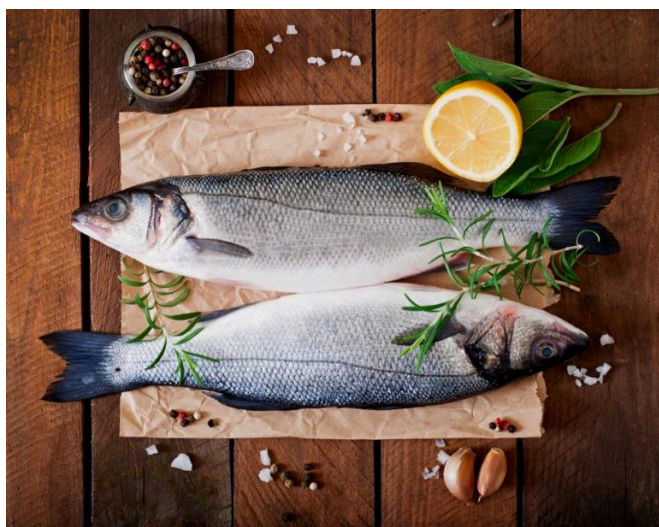


-
- Risotto con chiocchie allo zafferano e scorzette di limone

-
- Filetto di trota salmonata in crosta di patate e chiocchie in umido

€35,00 acqua e caffè compresi

***** *****



PESCE E LUMACHE... UN SINGOLARE CONNUBIO DI MATERIE PRIME CHE SOLO IN POCHE CUCINE CORAGGIOSE SI PUÒ GUSTARE. ALL'AGRITURISMO LA SOLDANELLA NON CI FERMIAMO MAI , QUESTA È LA NOSTRA FILOSOFIA, IL NOSTRO MANTRA. GIORNO DOPO GIORNO, STAGIONE DOPO STAGIONE, LAVORIAMO INCESSANTEMENTE PER POTERVI PROPORRE PIETANZE SEMPRE NUOVE E GENUINE. SPERIMENTARE NUOVE RICETTE E CIMENTARSI COSTANTEMENTE IN NUOVI E AZZARDATI ACCOSTAMENTI, PER NOI , È LA BASE DI UNA CUCINA CHE SI POSSA DEFINIRE "VIVA" E IN CONTINUO MUTAMENTO, CHE NON HA PAURA DI MANTENERE UN'IDENTITÀ PROPRIA E DI METTERSI SEMPRE ALLA PROVA. CON QUESTO MENÙ A BASE DI PESCE D'ACQUA DOLCE E LUMACHE, LA SOLDANELLA CERCA DI AVVICINARE DUE MONDI CHE NORMALMENTE VIAGGIANO OGNUNO PER LA PROPRIA STRADA, COMBINANDO I PUNTI DI FORZA DI UNO E DELL'ALTRO, IN MODO DA OTTENERE IL MEGLIO DA AMBE LE PARTI.

NON RIMANE CHE AUGURARVI
BUON APPETITO!

In queste serate abbiamo sempre la possibilità di mangiare anche alla carta!

Agriturismo La Soldanella - Corso Moncenisio 96 - Rosta – TO- Tel . 011 9567816-3883097404
e-mail: lasoldanella@lasoldanella.it / www.lasoldanella.it



Pagina Facebook: **Agriturismo La Soldanella**