

*CENA SOCIALE 2014*

***FONDAZIONE IL CAVALLO ROSSO***

***MENU***

*Aperitivo "Saporinmente" con coscetta di quaglia in sfoglia di guanciale di cinta senese, crema di mandorle di Noto e prugna croccante*

*Sformatino al radicchio rosso tardivo con fonduta al blu del Moncenisio, gherigli di noce e polvere di panettone*

*Risotto mantecato alla zucca "Hokkaido" con filetti di pomodoro, pistacchi di Bronte e Roquefort*

*Filetto di maialino "Patanegra" in crosta di senape al miele, fave di cacao e pane panko con tortino di patate e castagne*

*Sorbetto al frutto della passione in cialdina profumata al lime*

*Semifreddo al panettone con crema al cioccolato fondente e caffè Giamaicano Blu Mountain*

*Caffè*

*Acqua e vino inclusi*