



Spes Docet
ONLUS

a completo favore di



Osteria di Passignano

Badia a Passignano, 23 Febbraio 2019

MENU

Benvenuto dalla cucina



Scampi e gamberi con crudités di carciofi



Ravioli di peposo, salsa Mugellana , cavolo nero croccante



**Piccione arrosto, coscine alle fave di cacao, rapini saltati,
radici di prezzemolo**



Zuccotto di ricotta, alchermes e cacao amaro



Caffè e piccola pasticceria

Vini:

Montenisa Cuvée Royale

Conte della Vipera 2017

Chianti Classico G.S. Badia a Passignano 2015

IGT Tignanello 2015

Muffato della Sala 2014