

**OSTERIA "RU PARAVISE" PRESENTA LA PRIMA EDIZIONE DE "LA CUCINA DEI GRANDI CHEF"**

**Gastronomia**

Inviato da :

Pubblicato il : 25/10/2011 9:59:35

**ANTIPASTI:**

Panna cotta al pecorino con cicoria ripassata.

Passatina di ceci con guanciale croccante e crostino di pane.

Panzerotti ripieni con ricotta di capra, noci e miele di castagno.

Foglie di verza con pane raffermo e julienne di capocollo.

**ANTIPASTO AL PIATTO:**

Tortino di alici, patate e provola con panurre di erbe aromatiche e profumo di menta.

**PRIMI PIATTI:**

Lasagnetta con ricotta allo zafferano e caponatina di verdure.

Ravioli al baccalà mantecato con bisque di granchio.

**SECONDO PIATTO:**

Costatelle di agnello con scarola ripassata e riduzione di aceto balsamico.

**DOLCE:**

Torta di castagne e mandorle, con splash di panna al pistacchio.

Caffè e piccola pasticceria.

Acqua e vino della casa bianco o rosso.

EURO 50,00

Chef: Claudio Cappelli

Per abbinamento cibo/vino si consiglia:

Purpura – Terra degli Osci – Montepulciano I.G.T. – Azien.Cieri - €10,00

Prugnolo – Terra degli Osci – I.G.T. – Di Majo Norante - € 15,00

Fabellae – Tintilia – D.O.C. – Di Majo Norante - € 20,00