



IL LUOGO

AIMO E NADIA

MENU

1962-1972

Pane e pomodoro con olio Affiorato Mancianti

Prosciutto crudo di San Daniele
con borlotti freschi e erbe aromatiche

Asparagi Verdi con crema di aceto balsamico
e Parmigiano Reggiano stravecchio

Spaghettoni di grano duro varietà Senatore Cappelli
con cipollotto di Tropea e peperoncino di Diamante

Risotto con fiori di zucca e tartufo bianco piemontese

Scampi dei nostri mari su crema di spinaci
e delizie dell'orto

Sella di coniglio nostrano farcita con zucchine trombetta,
mozzarella di bufala e porcini freschi

Sorbetto alle more di gelso

Crêpe di farina di castagne di Metato
con miele di castagno



IL LUOGO

AIMO E NADIA

MENU

1962-1972

Bread with tomato and olive oil (Affiorato Mancianti)

San Daniele raw ham with fresh beans and herbs

*Green asparagus with balsamic cream sauce
and Parmigiano Reggiano 'Stravecchio'*

*Spaghettoni of durum wheat (Senatore Cappelli)
with onion from Tropea and hot pepper from Diamante*

'Risotto with zucchini flowers and Piedmont white truffle cream

*Tyrrhenian Sea scampi served on a cream of spinach
and seasonal vegetables*

*Roll of rabbit saddle stuffed with 'trombetta' zucchini,
buffalo mozzarella and fresh porcini mushrooms*

Mulberry blackberries sorbet

Crêpe Tuscan chestnut flour with chestnut honey