

# SABATO 8 NOVEMBRE 2025 ORE 20:00

## A Cena con l'Olio Nuovo

Aperitivo di Benvenuto con Bruschetta & Olio Nuovo davanti al Camino



#### ANTIPASTO DEL FRANTOIC

PRODOTTO 100%

Estra

Flan di Ricotta e Zafferano, Cime di Rapa & Pesto di Olive Verdi In abbinamento a L'Olio Nuovo

## ASSAGGIO DI DUE PRIMI

Vellutata di Fagioli del Purgatorio, Cavolo nero e Salsiccia Scottata In abbinamento a Monocultivar Leccio del Corno Risotto alla Zucca Gialla, Fonduta di Parmigiano e Amaretti Sbriciolati In abbinamento a Blend Selezione Pregiata

## SECONDO PIATTO

Petto d'Anatra In Porchetta con Cipollotti Arrostiti e Purea di Sedano Rapa In abbinamento a Monocultivar Moraiolo

## DOLCE

Bavarese Allo Yogurt & Olio Novello – Crumble al Cacao & Riduzione di Uva In abbinamento a L'Olio Nuovo

## Prenotazione obbligatoria

Prenotazioni: Tel: 0744 951395 - Whatsapp + 39 3289253003 Mail: chiara@oleificiobartolomei.it

> costi: Itoio € 40 (bev

Cena al Frantoio € 40 (bevande e caffè esclusi) Gratuità per bambini sotto i 4 anni - Bambini dai <u>4 ai 10 anni €20</u>