

*Molino il Moro*  
*Ristorante*



*Colle Val d'Elsa, 31 dicembre 2018*



*Fantasia di antipasti con:*

*Tartare di salmone affumicato, con il suo caviale e gambero di Mazara*

*Capesanta al timo gratinata su purè di gobbi*

*Tortino di cuori di carciofi e zafferano*

*Risotto al franciacorta e pesci di scoglio*

*Stracci di grano saraceno con ragù di faraona e castagne*

*Baccalà in tempura con lenticchie e zampone*

*Maialino da latte al forno con tortino di patate e cipolla glassata*

*Buffet di dolci dello Chef*

*Prosecco di Valdobbiadene*

*Chianti classico fatt. Castello di Monteriggioni*

*€ 70,00 a persona*