

*Molino il Moro*  
*Ristorante*



*Colle Val d'Elsa, 21 Aprile 2019 Santa Pasqua*



*Fantasia di antipasti con:*

*Quaglia al lardo di Colonnata su insalatina primavera*

*Punte di asparagi vinaigrette allo zafferano di San Gimignano fatt. Poggio  
Alloro e piccole uova*

*Sformatino di grana sardo al tartufo marzuolo*

*Raviolo aperto, melanzane e menta su crema di pomodoro fresco e basilico*

*Tagliolini alla chitarra con cuori di carciofi morelli*

*Filettino di vitello alle erbe fini e costoletta di maialino da latte al forno su tortino di  
patate, cipolla di Tropea e carciofo fritti*

*Buffet di dolci*

*Piccole mousse, Bavarese di vaniglia con salsa di ananas, La Colomba al pistacchio*

*Crema catalana al caramello, scorbetti alla frutta dello chef, uova di cioccolato*



FATTORIA  
CASTELLO DI MONTERIGGIONI

*Chianti colli senesi Fatt.*

*Caffè e distillati*

*€ 50,00*