



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL

21 AGOSTO 2019

CENA A 4 MANI CON RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO  
E CHEF OSPITE GAETANO TROVATO

4-HANDED DINNER WITH RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO  
AND GUEST CHEF GAETANO TROVATO

FINGERS CHEF TROVATO

Tartare di chianina selezione Simone Fracassi, salsa verde e velo di cipolla

Biscotto alle spezie, fegatino di piccione e composta di fichi

Melone, peperone, erbe aromatiche

*Tartare of Chianina beef by Simone Fracassi, "salsa verde" and onion*

*Spiced biscuit, pigeon liver and fig compote*

*Melon, pepper and aromatic herbs*

FINGERS CHEF BERGERETTO

Milanesina estiva; Croque monsieur

*Veal Milanese; Croque monsieur*

Bavarese di tonno e capperi

*Tuna and capers Bavarian bite*

*Vini della Cantina*

TENUTA

ASINARA®



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL  
21 AGOSTO 2019

MENÙ

Aperture - Starters

Tartara di gambero rosso, gelato di olive e sedano agro  
*Red prawn tartare, olive ice cram, sweet & sour celery*

Faraona del Valdarno, petto, coscia, ceci piccoli di Cortona e foglie di spinaci  
*Breast and thigh of Guinea fowl from Valdarno, Cortona baby chickpeas and spinach leaves*

Piatti principali - Main courses

Risotto alle cozze di Olbia, peperoni e triglie  
*Risotto with fresh mussels, peppers and red mullet*

Piccione di Laura Peri, sentore di fumo speziato, rabarbaro, barbabietole e cappelletti  
*Pigeon from Laura Peri, smoke scent, rhubarb, beetroot and "cappelletti"*

Pre-dessert

Sedano, yogurt and lime  
*Celery, yoghurt and lime*

Dessert

Soffiato di ricotta e arancio  
*Ricotta and orange scented mousse cake*

Friandises

Petit four della casa  
*Homemade petit four*

*Vini della Cantina*

TENUTA

ASINARA®