



ODE AL TARTUFO: A FAGNANO ALTO CENA A BASE DELL'ORO NERO D'ABRUZZO

19 Luglio 2017 

FAGNANO ALTO – Cena in onore del Tartufo di Fagnano Alto a cura dello chef **Fabrizio Di Pasquale**, venerdì 28 luglio nel borgo della Valle Subequana.

Accompagnata da una selezione di vini della cantina Marchesi de' Cordano di Loreto Aprutino (Pescara), la cena, ad un costo di 30 euro, ha un numero di posti limitato.

Il menù prevede scrigno di zucchini con ricotta e tartufo su fonduta di burrata, tritico del parco all'oro nero, sformato di melanzane in salsa di pecorino, veli di ricotta e tartufo. Risotto Acquarello con asparagi, granelli di pane aromatizzato e tartufo di Fagnano Alto. Gnocchetti porcini, guanciale e tartufo. Guancetta di manzo brasata al trebbiano su purea al nero di Fagnano. Buffet di dolci al cucchiaio e frutta di stagione.

Per prenotazioni 348-5531979.