

OSTERIA DEL GHICCIO BARGECCHIA
LA SERATA DELL'ORO BIANCO:
"IL TARTUFO DI S. MINIATO"

VENERDI' 12 DICEMBRE 2008

SFORMATINO DI RICOTTA E BIGNE' AL TARTUFO

Besciamella con ricotta fresca del pastore, legata con uova e parmigiano, cotto a bassa temperatura e guarnito con una bigne calda ripiena di formaggio tartufato e lamelle di tartufo.

UOVO AL TEGAMINO CON TARTUFO

Uova fresche della Nonna Lea, passate in forno nel cocchetto con olio extra vergine, sale e pepe, guarnito con lamelle di tartufo.

RAVIOLO DI PATATE AL TARTUFO

Piccoli ravioli, fatti al Ghiccio, ripieni di patate condite con sale, pepe, parmigiano e uova, profumato con un pizzico di noce moscata, saltati con burro e lamelle di tartufo.

ENTRECOTE DI MANZO AL TARTUFO
CON PATATE SAPORITE

Lombata di manzo disossata, spadellata con vino bianco e demiglasse di manzo, condita con tartufo a lamelle e patate al forno.

GOCCIA DI CIOCCOLATO AL TARTUFO

Ricetta segretissima!!!!!!

Chef JONATA STAGI

Costo a persona €. 60,00

Vini consigliati:

<i>Staros Bianco 2004</i>	<i>€. 25,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 4,00</i>
<i>Sialis Nero 2003</i>	<i>€. 34,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 5,00</i>
<i>Le Serre Nuove Ornellaia Bolgheri 2006</i>	<i>€. 36,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 5,00</i>
<i>Duilio Merlot in purezza Empoli 2005</i>	<i>€. 24,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 4,00</i>
<i>Amarone Ca'Rugate 2004</i>	<i>€. 45,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 7,00</i>
<i>Barolo Az. Serafino 2004</i>	<i>€. 36,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 5,00</i>
<i>Barbaresco Az. Serafino 2005</i>	<i>€. 24,00</i>	<i>- Al bicchiere €. 4,00</i>

**Per prenot. e info Osteria del Ghiccio Tel. 0584 954282 / 3498045283
oppure www.osteriadelghiccio.it - e-mail: info@osteriadelghiccio.it**