



TUTTO IL FUTURO CHE C'È!

CENA A SOSTEGNO DEL PROGETTO DI FORMAZIONE E INCLUSIONE DEDICATO AI GIOVANI DELLA PERIFERIA URBANA

Aperitivo di benvenuto:

Calice di metodo classico Langhe rosé DOC S.A. Marcalberto

Mousse di cavolo romanesco con mandorle croccanti vegan/gluten free



Antipasto a scelta:

o/ Zucca fondente su crema di cannellini al timo e cavolo nero vegan/gluten free

o/ Gadgette: polpette di vitello in velo di verza con salsa di uva passa e panissa di ceci

Primo a scelta:

o/ Tagliatelle di grano saraceno con cavoletti di Bruxelles, su crema di patate alla salvia vegan

o/ Risotto al nero di seppia, tartare di gamberi al lime e broccolo romanesco tostato gluten free

Secondo a scelta:

o/ Rosa di orata su sbrisolona al pistacchio e insalata croccante di verdure

o/ Pancia di maialino fondente, laccato alla senape e mele gluten free

o/ Noci di sedano rapa sous vide al marsala, catalogna ripassata e cremoso alle mandorle vegan/gluten free



Dessert a scelta:

o/ Frambola: mousse al cioccolato fondente e lamponi su daquoise alle mandorle

o/ Macedonia di frutta in zuppeta al cardamomo vegan/gluten free

Vini:

Rosso: Dolcetto d'Alba DOC Rossotto 2022

Bianco: Grillo Selene DOC Baglio Diar 2022



Acqua e caffè



OLINDA



Fondazione di Comunità
MILANO
CITTÀ, SUD OVEST, SUD EST, MARTESANA