DEGUSTAZIONI CON SPECIALITÀ DI STAGIONE

Novembre, la birra incontra la castagna e la zucca



Osteria Agricola Toscana Pitti&Friends c/o Tenuta Torre a Cenaia





ANTIPASTO

Varietà di salumi e formaggio in castagna irrorato con crosta di miele e noci tostate con ballotte cotte con finocchietto e foglia di fico accompagnati da bocconcini di pasta fritta fatta in casa

•Birra in abbinamento:

JBlanche Weizen, Blanche Belga, birra bianca di frumento, 5,2% del Birrificio Agricolo Artigianale J63

PRIMO PIATTO

Ravioli ripieni di zucca e patate condimentati gorgonzola con riduzione di aceto balsamico •Birra in abbinamento: JBlonde, Blonde Ale, bionda, 6,5% del Birrificio Agricolo Artigianale J63

SECONDO PIATTO

Hamburger destrutturato dello Chef carne Chianina di accompagnato da patate bio croccanti alle erbe aromatiche e caldarroste •Birra in abbinamento: JRubra Doppelbock, rossa, 7,5% del Birrificio Agricolo Artigianale J63

DESSERT

Torta Golosa al bicchiere con impasto soffice al cacao e spuma di castagna •Birra in abbinamento:

JBlack Dubbel, scura, 8% del Birrificio Agricolo Artigianale J63

