

Un Sacco innovativo: i piatti avanti...

*Torno col pensiero alla cucina di mia nonna.
Ogni giorno un piatto secondo il ritmo della natura e i suoi frutti.*

Di tutto un po'.

*Ogni giorno diverso per ripetere lo stesso rito,
con la stessa cadenza la settimana successiva,
in attesa che le erbe spuntassero nei prati,
il maiale crescesse e le trote si riproducessero.*

*Pur non avendola mai sentita parlare di sostenibilità,
la praticava spontaneamente, con la saggezza dei nostri "vecchi",
riconoscendo al cibo il giusto valore e rispetto.*

Lunedì	SILURO
Martedì	ZAFFERANE
Mercoledì	MINESTRONE
Giovedì	CASSOEULA
Venerdì	BURATELLO
Sabato	POLENTA E SPEZZATINO
Domenica	CACIO E PERE

Euro 180

Percorso vini

3 calici euro 50

5 calici euro 80