



GIOCO DEL PIACERE: L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Giovedì 7 Giugno 2012, ore 20,00

Menù

crema tiepida di piselli, polpo croccante e olio extravergine
cialda di semolino con piè de salam e caprino fresco
involtino di vitello con formai de mut e asparagi
fragole marinate all'olio, passion fruit e vaniglia con gelato
caffè

Vini in abbinamento

Vermentino Colli di Luni – Terenzuola
Aglianico del Taburno – Fontanavecchia



Pasticceria Ristorante Ol Fa

Via Bartolomeo Colleoni, 3 – Osio Sotto
tel e fax 035 881047 www.ol-fa.com