



Crème brûlée di formaggio caprino e macedonia di more

## Formaggi e vini, l'abbinamento perfetto

**Estatura Poderi Ghiaccio Forte**  
Realizzato con uve Sangiovese, è un rosso che profuma di mora, lampone e amarena. Si abbina bene ai formaggi stagionati e ai salumi.  
Prezzo: 11,50 €



**Brusco Tenuta dei Barbi**  
Dal colore rosso rubino intenso e brillante, ha sentori di frutti a bacca rossa. Ideale con sughi speziati, formaggi e affettati.  
Prezzo: 13 €



**Morellino di Scansano D.O.C. Consorzio Tutela del Morellino**  
Rosso dal gusto secco, prodotto con uve sangiovese, si abbina a formaggi mediamente stagionati.  
Prezzo: da 12 €



**Il Grifone Tenuta Cocc Grifoni**  
Dal gusto secco e strutturato, questo rosso piceno ha un gusto morbido. Si accompagna a primi elaborati, alle carni saporite e ai formaggi.  
Prezzo: 19 €



**San Carlo Tenuta Barone Pizzini**  
Prodotto con uve cabernet e merlot, ha un colore rubino cupo e profuma di bacche rosse. Si abbina bene a selvaggina e formaggi.  
Prezzo: 20 €



**Parracine Ischia Bianco Superiore Azienda F.lli Muratori**  
Da uve autoctone, ha colore giallo dorato e gusto consistente. Ideale con zuppe e paste ripiene.  
Prezzo: 14 €



## GUSTO

### LE RICETTE DEL MENÙ

**Bruschetta con menta e pecorino**  
Ingredienti per 4 persone

4 fette di pane  
4 rametti di menta  
150 g di pecorino morbido  
50 g di yogurt greco  
60 g di noci  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
1 cucchiaino di pâté di olive nere  
sale e pepe

**Stacca le foglioline** di menta e tagliale finemente. Mescolale al pecorino fatto a pezzettini e allo yogurt. Condisci con sale e pepe. Trita grossolanamente le noci e arrostiscile in una padella senza grassi. Tosta le fette di pane in forno, spalmale di pâté di olive e sopra aggiungi il formaggio e le noci.



**Crostini al gorgonzola con pesche e pinoli**  
Ingredienti per 4 persone

80 g di gorgonzola dolce  
1 grossa pesca (meglio se noce)  
4 fettine di pane casereccio  
4 foglie di basilico  
20 g di pinoli  
1 cucchiaino di miele di castagno  
1 lime  
zucchero a piacere

**Lava la pesca**, togli il nocciolo e affettala finemente. Taglia sottilmente anche il basilico, mescolalo alla pesca e condisci il tutto con un po' di zucchero e il succo di lime. Con una forchetta pressa leggermente il gorgonzola. Arrostisci i pinoli in una padella senza grassi, poi glassali con il miele. Tosta il pane in forno e ricoprilo con tutti gli ingredienti.



**Formaggio marinato con porri e anice**

Ingredienti per 4 persone  
200 g di taleggio  
2 peperoncini rossi  
1 mazzetto di porri