

Live painting + Cena gourmet

ART FOOD

INSPIRATION

FRANCESCO ZAVATTARI

IL GOURMETTINO

2 FEBBRAIO 2016 - ore 20:30

entrée

BACCALÀ MANTECATO IN ZUPPA
DI DATTERINO E MANDORLE

Cod fish creamed with grape tomato
and almonds soup

antipasto

ACQUASALE CON POLPO AI CARBONI

Soaked bread with roasted octopus

primo

PAPPARDELLE AI GAMBERI ROSSI
DI SICILIA

Pappardelle pasta with Sicilian shrimps

secondo

BRANZINO ALL' ACQUA PAZZA

Sea bass poached in water,
cherry tomatoes, salt and olive oil

dessert

CANNOLO RIPIENO DI RICOTTA DI
PECORA E CIOCCOLATO FONDENTE

Pastry roll filled with ewe's ricotta
and dark chocolate



MENU

euro 40,00

(vini esclusi)

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI
CHIAMA 055 200 1237 O VISITA IL SITO

SHOP AT

ILGOURMETTINO.COM



Il Gourmettino - via Palmieri, 31 - Firenze