

# Fattoria Radicata, Capalbio

## Il menù della settimana

- Cannoli di pasta sfoglia ai salumi ed erbe
- Mousse di Pappa al pomodoro con basilico
  - Pinza alle verdure dell'orto
- Formaggi di Maremma Caseificio Rustici e Caseificio Loi
  
- Tagliatelle al ragù di maialino e trito di finocchio selvatico
  
- Le nostre Carni alla Brace
  - Patate al forno
- Insalata dell'orto appena raccolta con erbe
  - Dolci della casa

*Il menù degustazione ha un costo di 45€ a persona*

*Vino Villacquaviva 15€ (Nero Sangiovese Alicante – Biancospino Trebbiano Riesling)*

*Tenuta Il Quinto 18€ (Le Ficaie 2021 Sangiovese Syrah – I Biondi Vermentino)*