

DAL 4 AL 13 MARZO

MENU

Vellutata di piselli bio e menta,
quenelle di ricotta vaccina,
pomodorini confit e crostini
di pane burro e alici.

Risotto al fagiolo rosso di Lucca.

Panissa di Ceci alla ligure con filetti
di peperoni e pesto di rucola
e mandorle.

Gelato al burro di Arachidi,
croccante di noccioline al cioccolato
fondente e caramello salato.



IL GIARDINO
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

PISELLI BIO

Il pisello Bio, intenso, dolce e corposo, coltivato in pianura ma anche in collina. Hanno una grande versatilità in cucina, possono essere assoluti protagonisti di primi piatti, a base di pasta o riso, di salse e ragù, ma anche accompagnare pesce e carne.

FAGIOLO ROSSO DI LUCCA

Coltivato dalle famiglie locali ed usato come merce di scambio per la sua rarità e qualità ecco il «Rosso» di Lucca...e non stiamo parlando di vino! Coltivato in terreni sabbiosi, a ridosso del fiume Arno nel Lucchese, nella zona del Compitese. Il profumo intenso, il sapore deciso e la morbidezza estrema della pasta lo rendono ideale per i primi piatti come la minestra di farro e fagioli, la zuppa alla frantoiana e l'immane pasta e fagioli.

CECI

Il cece è un legume ampiamente usato nell'alimentazione umana e rappresenta un'ottima fonte proteica. La panissa è una deliziosa e croccante pietanza preparata con farina di ceci e acqua. Ideale per un'alimentazione vegetariana.

