

# ORGANIC FOREST

*in collaborazione con*  
**ENRICO CESCHI** *chef naturale*



Tutti i sapori  
della zucca

## Giovedì 25 ottobre 2018

### SERATA

### ENO-GASTRONOMICA

#### *Antipasto*

CROSTONE CON CREMA DI ZUCCA, MANDORLE E MISO

#### *Primi piatti*

ZUPPA DI ZUCCA E ZENZERO

RISO SEMINTEGRALILE ZUCCA E RADICCHIO

#### *Secondi*

TEMPEH CON ZUCCA, POMODORINI ESSICATI AL SOLE E CAPPERI

Contorni di stagione

#### *Dessert*

CREMA DOLCE DI ZUCCA CANNELLA E CASTAGNE

*Vini naturali*  
*Organic Forest*

### PRENOTA

la tua serata

**0444-601918**

**0444-830087**

[info@organicforest.it](mailto:info@organicforest.it)

### *Dove?*

Centro Organic Forest  
Agriturismo-Spuntineria  
Via Lore, 15- Lonigo (VI)

**GUSTEREMO I SAPORI DEI  
NOSTRI PRODOTTI E TUTTI GLI  
INGREDIENTI SARANNO  
RIGOROSAMENTE NATURALI E  
BIOLOGICI SAPIENTEMENTE  
PREPARATI DALLO STIMATISSIMO  
CHEF NATURALE  
ENRICO CESCHI**

Quota di partecipazione  
tutto compreso  
€ 30,00 a persona

# TUTTI I SAPORI DELLA ZUCCA

