

PRESENTAZIONE e L'IBRIDaCENA con Sergio La Chiusa

reading a tavola
con menù ispirato dalla lettura
a cura di Chef Mendo Fabio Mendolicchio



Biete erbette con emulsione di scorze di limone
e rape grattugiate (pag 194)

Mini panino con la famosa frittata di patate e cipolle (pag 232)

Carciofi alla Giudea rivisitati per il pasto frugale
con rosario di salsicce (pag 325)

Cimitero dei formaggi
con la marmellata ibrida (1 frutto + 1 verdura da indovinare)

Risotto alla milanese con zafferano e variante pancettata (pag 325)

Installazione di dolci per il Cristo (pag 325)

Tiramisù con bignè su letto di mousse di mele

**POCHI POSTI
DISPONIBILI**



**19
SET
2025**



Via A. Gramsci, 334
Sesto Fiorentino FI

ore 18.30
presentazione
ore 20.00 cena

**INFO
PRENOTAZIONI**

tel. 055 440107
sestofiorentino@ubiklibri.it



*VARIAZIONI PER EVENTUALI VEGANI E/O INTOLLERANZE SU RICHIESTA