



# Viaggio a Tavola Gastronomico IN Maremma

QUALITA' - TRADIZIONE - INNOVAZIONE

## CBT in Armonia con la Tradizione

CBT acronimo di **Cottura a Bassa Temperatura**, è una tecnica che prevede il ricorso a condizioni termiche molto più basse e stabili, questo esalta il gusto e migliora la conservazione degli alimenti,



**MOLINO DELLA VOLTA**  
Str. Vicinale la Valle, N 303,  
58100 Batignano GR

**+39 335 7501901**

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

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**

Agriturismo  
**Molino della Volta**

**VENERDI 13**  
**GENNAIO 2023**  
**ore 20,11**



## MENU'

- Spiedino con mela CBT, Cipollotto CBT, Involtino di formaggio e pancetta CBT, Crema di cacio e pere CBT, Fegatello CBT, Sformatino di verdura di stagione
  - Zuppa del pastore
  - Tagliatelle di castagne cipolla rossa guancia e noci
  - Rostinciana di maiale CBT con Finocchio alla liquirizia
  - Latte alla Maremma Portoghese
  - Vino sfuso della Casa
  - *Possibilità di Diritto di Tappo con esclusivamente Vini in Bottiglia a marchio della Provincia di GR*
- Chef Fabio Vivarelli**

€uro 30,00

