



# 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*

**Venerdì 24**  
**Sabato 25**  
**Febbraio 2023**  
**ore 20,11**



## MENU'

- Involtino di capocollo CBT con cipollotto, guancia e mela al ginepro
- Sformato di verdura CBT
- Fegatello CBT
- Gel di cacio e pere
  
- Carabaccia (Zuppa di cipolle Toscana)
- Gnocchi CBT al ragù bianco di maiale con finocchietto
- Rostinciana di maiale CBT con Cavolo al forno
- 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

