

D



Assaggia!

Occasioni per testare sapori inediti

AL CARRELLO E À LA CARTE

A Bettolle Sinalunga, Siena, il ristorante *Walter Redaelli* è uno dei primi in Italia a proporre il carrello degli oli. Al tavolo arrivano le migliori etichette della zona di Montepulciano e Trequanda, da spremitura a caldo o a freddo, con una scelta anche di prodotti biologici, per arricchire i piatti a piacere. Ci si può dedicare a una vera e propria degustazione gratuita, dall'olio più delicato a quello più forte, in un percorso sensoriale che può continuare con il menu alla carta, non avaro di sorprese. Fra le trasgressioni gourmet, un gelato fiordilatte a basso contenuto di zucchero, mantecato con olio delicato e bio. Altro dessert, la torta al pecorino, sorta di crostata alla crema di formaggio, emulsionato con olio e aromatizzato con un velo di miele. Qui, bandito il burro, anche il risotto è mantecato con olio evo. ristorantedaelli.it

