



METM26: Closing dinner buffet

New Orleans Restaurant

Hotel Giò Wine & Jazz Area, Perugia

First courses

Pasta with three-meat sauce

*Rigatoni with lentil purée and Cannara onions**

*Chickpea soup with golden-brown leeks**

Main courses

*Savoy cabbage sautéed with toasted bread and chilli**

Sausage medallions with Tuscan-style white beans in tomato and sage

Side dishes & antipasti

*Roast diced vegetables**

*Roast pumpkin wedges with smoked chickpea purée**

*Red tomatoes au gratin**

*Radicchio with balsamic vinegar and apples**

Dessert

*Vegan wild-berry cake**

Mineral water

Selection of wines

Espresso

**Vegan*

METM26: Cena di chiusura a buffet

Ristorante New Orleans

Hotel Giò Wine & Jazz Area, Perugia

Primi

Casereccia al ragù delle tre carni

*Rigatoni crema di lenticchie e cipolle di Cannara**

*Zuppa di ceci e porri dorati**

Secondi

*Verza ripassata con il pane tostato e peperoncino**

Medaglioni di salsicce con fagioli all'Uccelletto

Contorni e antipasti

*Dadolata di ortaggi al forno**

*Spicchi di zucca arrostita con crema di ceci affumicata**

*Pomodori rossi gratinati**

*Radicchio al balsamico e mele**

Dessert

*Torta vegana ai frutti di bosco**

Acqua

Selezione di vini

Caffè

**Vegano*