

PRANZO DI FERRAGOSTO 2019...

Aperitivo di benvenuto.

In tavola.....

Tavolozza di salumi "de la Biada" con sapori di terra
Mosaico di mare

Primo piatto.....

Il barbarisotto con briç fuso e spæk del "Tirolo" croccante
Mammole di patate viola con cacao e pepe
Tortelli di mare al ragù sminuzzato di gamberi e menta

La pietanza.....

"Infracosta" di manzetta con gocce di balsamico, zenzero e fragole
Seamone di giovenca cotto al forno, accompagnato
da sufflè di patate con colata al "Branzi"

Un fresco sorbetto.....

Bianco di "denticè" con cips di patate novelle su letto di misticanza

Dessert.....

Dolce della casa.....

Fresca sorpresa finale.....

Selezione di vini d.o.e.- acque, spumante, caffè e digestivo.

€ 45,00