

MENÙ

Cena Sotto le Stelle - 21 Giugno 2017 - Fagagna

PER INIZIARE...

Bignè con crema al formaggio e pesto alle erbe miste
Peperoncino ripieno con salsa di avocado e salmone affumicato
Millefoglie con trota salmonata mascarpone ed erba cipollina
Tartara di branzino

ANTIPASTO

Sformato di stravecchio di Fagagna, germogli di piselli,
croccante al pistacchio
e
Bagel all'erba medica con pesto di fiori di zucca e mandorle
con lonza cotta a bassa temperatura

PRIMO

Ravioli di ricotta e limone su vellutata di formaggio e basilico

SECONDO

Involtini di vitello e san Daniele con coulis di zucchine e polenta soffiata
e
tortino di patate

DOLCE

Bavarese alla vaniglia con coulis di lamponi, ribes e fragole

VINI

Prosecco Valdobbiadene Spagnol
Vino Rosso Cabernet Franc Vulpes
Vino Bianco Friulano di Società Agricola Gall
Malvasia Istrana Spumantizzata di Venica Giovanni

Pane, Acqua e Vino in tavola