

MENÙ

Cena Sotto le Stelle - 20 Giugno 2018 - Fagagna

AMUSE BOUCHE

Gambero rosso su crema vegetale
Mousse di formaggio alle erbe e ribes
Melanzane in agrodolce e pinoli tostati

ANTIPASTO

Speck d'anatra con valerianella, mirtilli selvatici,
croccante alle mandorle e lidric di mònt

PRIMO

Lasagnetta con asparagi verdi, "impressione" alle erbe
e mozzarella fiordilatte di Ovaro

Raviolone di patata con ricotta di bufala, marinata
di datterini cruda al basilico e guanciale di Fagagna croccante

SECONDO

Faraona al pelargonium, erbe spontanee, fiori eduli e
polenta di vinaccia di ribolla gialla
e
tortino di patate

DOLCE

Segreto al mango

IN ABBINAMENTO ALLE PIETANZE SARANNO SERVITI:

Ribolla gialla spumantizzata dell'Az. Agr. Martincigh di Spessa
Malvasia dell'Az. Agr. Giovanni Venica di Prepetto
Cabernet "Montine" dell'Az. Agr. Guerra Albano di Torreano di Cividale

Pane, Acqua e Vino in tavola