canvetto luganese

Venerdì 14 ottobre 2016

Cena enogastronomica Autunno

Aperitivo di benvenuto Finger food

Trota affumicata con crema di zucca
Spuma di porcino con cialda di polenta ed erborinato ticinese
Crema di cavolfiore con impanata di animelle di vitello
e salsa al vino rosso
Ceci in purea con crudo di gambero e lardo
Prugne settembrine con bottarga di muggine
e scaglie di pecorino sardo
Franciacorta Brut DOCG - Azienda Ronco Calino

Antipasto

Triglia farcita con melanzane al profumo di limone
su crema di rucola e caviale di mandorle
Arneis Langhe DOC 2015 - Cordero di Montezemolo

Primo Piatto

Consommé di porcini con granchio porro e gallina
Gewürztraminer Südtirol - Alto Adige DOC 2015 - Cantina Tramin

Secondo Piatto

Il petto d'anatra con riduzione di merlot e uve nere
Maurus Merlot DOC 2012 - Vie di Romans

Pre dessert

Formaggio d'alpe con gelato ai fichi e noci
Vino liquoroso "Grand Enclos du Château de Cerons" - Graves AOC 2009

Dessert

La pera e il cioccolato
Vino liquoroso "Grand Enclos du Château de Cerons" - Graves AOC 2009

Vini d'abbinamento presentati dall'azienda Chiodi SA

Alle 19.30 aperitivo,
alle 20.00 cena
Fr. 120.- per persona
Prenotazione entro martedì 11 ottobre 2016
telefonando allo 091 910 18 90

grafica e stampa: Laser-Fondazione Diamante, Lugano