

Sabato 23 Ottobre ore 20,30
Una serata in Blu

Non poteva mancare una serata dedicata ai formaggi erborinati, conosciuti anche come Blu: abbinamenti con piatti e vini per goderci insieme questi meravigliosi formaggi

Entrée

Vellutata di cavolo viola con crostini aromatizzati e formaggio Roquefort dop J. Carles (Francia) con calice di Spumante Particolare Brut Buonamico

Antipasto

Cracker di sfoglia e spezie con radicchio di Treviso igr marinato e Cashel Blue (Irlanda) con calice Ribolla Gialla Primosic

Primo

Gnocchi di zucca con speck e Blue Shropshire (Gran Bretagna) con calice di Lambrusco Mantovano Pjafoc Virgili

Secondo

Pere al forno con formaggio Blu '61 (Italia) su letto di salmone selvaggio con calice di Sauvignon Grappolo d'Oro

Pasticceria secca e frutta di stagione

Acqua e Caffè

Prezzo a persona € 32,00
Obbligatoria la prenotazione allo 050 8754079

