

Degustazione di Pasqua 2019

Brindisi di Benvenuto a base di Gewürztraminer servito a tavola

Uovo in camicia con asparagi verdi al burro su fonduta di Bonomì Crostoni di pane con prosciutto crudo "Polee Trentino" Crumble alle olive nere

(38 SD)

Bis di Primi:

Tortelloni di pasta fresca all'ortica ripieni di ricotta nostrana e barbabietole su veli di carne salada e scaglie di Trentingrana

&

Risotto agli asparagi freschi in cialda di Grana Trentino

68 80

Sorbetto di pera Williams, al cucchiaio, con biscottino alle mandorle

68 80

Capretto con polenta di Storo e Guanciotto di maiale brasato al Rebo e cioccolato fondente accompagnato da purè di patate

68 80

Trilogia di dolci:

Cannoncino alla erema chantilly Semifreddo agli agrumi e salsa mou Mousse di cioccolato fondente

Merlot o Cabernet Sauvignon della nostra Az. Agricola "il Piaggiolo" Acqua Frizzante e Naturale microfiltrata Caffè



T. +39 0464 550064 – Fax +39 0464569256 www.acetaiadelbalsamico.it – info@acetaiatn.it