

Casa del vino **Ticino**

Serata in musica

Per iniziare..

Flûte di spumante ticinese con buffet di antipasti
(dieci qualità di pietanze diverse)

Primi piatti

Tagliolino artigianale con pomodorini confit al balsamico ticinese e rucetta selvatica
e

Risotto "Loto" dei Terreni alla Maggia al "Cantastorie" con trevisana e mirtilli

Secondi piatti

Salmone di Lostallo in "Sinfonia" profumato al timo con patate al rosmarino e verdure di stagione
Oppure

Lombatina di agnello in salsa agrodolce alla menta

Dessert

Piccola pannacotta al caffè profumata al nostro nocciolo
Spiedino di frutta fresca di stagione

*

e per concludere...

...caffè con biscottino al limoncino nostrano

La provenienza della nostra carne è rigorosamente svizzera (TI)
Per informazioni riguardanti gli allergeni rivolgersi al personale


Slow Food
Chefs' Alliance


Slow Food

