

AGRITURISMO IRIDE

UN CAPODANNO AL SAPORE DI MARE E...

Tartare di tonno
con fresca emulsione di menta, miele e zenzero

Quaglietta in insalata invernale di carciofi e nocciole

Radicchio con cacao e mirtillo
in fonduta di Grana Padano

Riso Vialone e topinambur
con champenoise e zabaione al limone

Cappellaccio di branzino
in crema di patate con pinoli e bottarga

Rana pescatrice con fondo al pomodoro
e essenze mediterranee

Guanciaie tenero con mousse al gorgonzola
e insalata di pere e noci

Dessert di Silvestro e brindisi

Euro 60

*Per info e prenotazioni 340/7232436 - 0173/794122
www.agriturismoiride.com, info@agriturismoiride.com*