

AGRITURISMO IRIDE

Estate 2012: il Menù

Antipasti (starter,vorspeisen,entrèees) € 6,00

Battuto di coscia di Fassone, olio alle acciughe e capperi

Petto d'anatra affumicato con balsamico di moscato,mirtilli e misticanza

Il carpione delle Langhe

Peperone al forno e patè di tonno con croccante di Grana Padano

Ricottina tiepida con vellutata di melanzane all'origano fresco e pomodorini

Primi piatti (risotto and egg pasta dishes) € 7,00

Risotto ai profumi dell'estate

Ravioli del plin di vitello con erbe al burro fuso

Tajarin tradizionali al ragù

Gnocchetti e fagiolini al pesto di rucola e nocciole

Secondi piatti (maindishes) € 9,00

Coscia di faraona in tegame al profumo di ginepro e menta

Lombatine di coniglio con vellutata di borlotti e pancetta croccante

Cosciotto di maiale al forno, crema leggera di cipolla e pepe

Dessert € 6,00

Bonet alla langarola con caffè ristretto e amaretti

Yogogelato con zuppetta di ciliegie e cannella

Semifreddo alle pesche caramellate con mandorle croccanti

Cannolo alla crema di limone e ribes

Sorbetto di melone e Porto

Tagliere misto affettati € 10 Tagliere misto formaggi € 10

Menu turistico € 24

(3 antipasti,1 primo ,1 secondo.1 dessert)

Menu degustazione € 28

(4 antipasti, 2 primi,1 secondo,1 dessert)

Acqua pane coperto e caffè son inclusi nel menù.

(Coperto e servizio €1,50)