

# AGRITURISMO IRIDE

## MENU' NATALE 2016

---

### GLI ANTIPASTI

Entrée di benvenuto con "Animante" Franciacorta DDCG Barone Pizzini  
accompagnato dal filettino marinato e composta di cipolla  
in panino di topinonbour al vapore

Insalata cremosa e croccante con cardo, cappone di Morozzo e tartufo nero

Uovo mollet, cavolfiori e Bra tenero con polvere di acciughe

### I PRIMI

Risotto in infusione al sedano e limone, confit di gamberi e nocciola Piemonte liquida

Tortelli di gallina in brodo ristretto con cubi di zucca e porri affumicati

### I SECONDI

Storione nel burro alla vaniglia servito con panna acida al caffè e cavolo verza marinato

Sorbetto di gin alla mela e timo lemon

Petto d'anatra cotto sulla pelle con finocchietto, mandarino e batata

### I DOLCI

Soffice di panettone, friabile alle mandorle e composta di Madernassa

Menù vini esclusi 40 Euro

Menu vini inclusi 45 Euro

(Langhe Nascetta Dell'Orto Matteo 2015 - Barbera Dell'Orto Matteo 2015)

### PRENOTAZIONI

VIENI A TRASCORRERE IL NATALE CON LO CHEF ISAIA

TEL. 0173 794122 - 340 7232436

[info@agriturismoiride.it](mailto:info@agriturismoiride.it)

---

### AGRITURISMO IRIDE

Località Chiabotto, 1 - 12050 RODDINO (CN)

tel. 0173 794122 - [www.agriturismoiride.com](http://www.agriturismoiride.com) - e-mail: [info@agriturismoiride.com](mailto:info@agriturismoiride.com)

Per Gps: scrivere Loc. Borghetto Brigna