

AGRITURISMO IRIDE CAPODANNO NELLE LANGHE TRA SAPORI, PROFUMI E...

Aperitivo di benvenuto
con bollicine e stuzzicherie dello chef

Crocante di papavero, tartare di tonno,
all'acqua di mele sedano e limone

Capasanta alla plancia con morbido di zucca
e salsa di mandorle e germogli

Foie gras con tuorlo marinato
in zuppeta di broccolo e tartufo nero

Riso vialone nano mantecato al pesto di pistacchio
con la spuma di bufalina campana e pomodorini confit

Bisquè di gamberi al basilico e conchiglie monograno

Felicetti ai sapori del mare

Trancio di salmone dorato su fondo di rapa crumble
profumato al gin e panna acida

Maialino su sfogliata di patate e glassatura ai frutti festivi

Pre dessert al pompelmo rosa

Meringa di mango con maracuja e cioccolato

Brindisi con cotechino e lenticchie

Euro 60

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