

AGRITURISMO IRIDE

Il menù del mese di Dicembre

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

- Affettati misti locali con acciughe in salsa verde
(mixture of typical salami with green sauce anchovies)
- Battuto al coltello di coscia di Fassone all'albese, Grana padano e melograno
(row knife-chopped veal muscle in Alba style)
- Terrina di galletto con zucca all'agrodolce e Balsamico
(chicken patè with cube of pumpkin Balsamico flavoured)
- Flan di cavoli e patate con pancetta al rosmarino e fonduta di Castelmagno
(coul and potatoes egg pie with pancetta salami and castelmagno fondue cream)
- Sformato di ricotta tiepida con pesto di radicchio e noci
(hot ricotta cheesecake with chopped radicchio salad and nut)

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

- Risotto con mele e salsiccia € 8,00
(apple and pork sausage risotto)
- Ravioli del plin di vitello aromatizzati al burro e salvia
(homemade veal farcied pasta "plin" with butter and sage)
- "Tajarin" tradizionali al ragù di vitello
(classical egg noodles pasta with meat sauce ragù)
- Gnocchetti di zucca saltati in padella con porri di Cervere
(pumpkin gnocchis cooked with cervere leeches)

Secondi piatti (maindishes) €10,00

- Anatra stufata in tegame all'arancia con brandy e ginepro
(stewed duck meat with orange, brandy and gynecrus)
- Tagliata di scamone con mousse al Gorgonzola e ristretto alle noci
(veal steak with cheese mousse and nut souce)
- Brasato di Cinghiale al Barolo
(classical red wine stewed wildpork muscle piemonte style)
- Piatto di formaggi misti € 7,00

Dessert € 6,00

- Bonet alla langarola con caramello al Nebbiolo d'Alba
(typical Langa macaroon pudding served with Nebbiolo caramel)
- Pannacotta alla liquirizia con agrumi
(milkcream pudding with lemon and orange)
- Parfait di mandorle con salsa di cioccolato e whisky
(parfait mandel flavoured with whisky and choco souce)
- Tortino al cioccolato con vellutata di caki e vaniglia
(Choco sufflè and vanilla spiced caki sauce)
- Sorbetti del giorno
(daily sorbetto)

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)