

AGRITURISMO IRIDE

MENU' PRIMAVERA 2016

GLI ANTIPASTI

Cruda di fassone con fragole e gocce di Toma di pecora e di piselli
Trancio di coniglio lievemente affumicato su carciofini freschi e olio al limone e menta

Filetto di trota al sale con piccola giardiniera bianca
e spuma delicata di mandorle e trifole nera

Lingua di vitello a bocconcini nel foie gras pralinata alle nocciole con sarzet e lampone

I PRIMI

Raviolini di erbe con burro di montagna allo zafferano, pinoli e maggiorana

Gnocchetti di seirass del fen in passata di piselli, pomodorini secchi e grue

Tajarin di farro e fantasia di verdure croccanti

Risotto alle fave e cipollina con filettino di maiale e balsamico

I SECONDI

Agnello con agretti, aglio e agrume

Baccalà confit con pop corn e purea di primavera all'olio extravergine

Cubetti di sottofiletto di vitello con crema di patate al pino e verdure

Coniglio stufato al pepe nero con punte di asparagi e vino Langhe Nascetta

I DOLCI

Bonnet fondente

Soufflé di nocciola e frutta al moscato

Cre moso di cioccolato al latte

Gocce di maracuja con crema di carote dolci e cardamomo verde

Mousse di cioccolato bianco

Zuppetta di fragole e sesamo tostato

AGRITURISMO IRIDE

Località Chiabotto, 1 - 12050 RODDINO (CN)

tel. 0173 794122 - www.agriturismoiride.com - e-mail: info@agriturismoiride.com

Per Gps: scrivere Loc. Borghetto Brigna