

IL GOURMET DEGLI ARTISTI

VENERDI' 20 OTTOBRE VI ASPETTIAMO CON PAOLO VIANELLO AL PIANO ED
ALBERTO VIANELLO AL SAX

ANTIPASTO

Il Crudo

Tartara di tonno rosso al naturale...

Tartara di branzino al caviale...

Tartara di salmone selvaggio e coriandolo con salsa al curry dolce

Tartara di ombrina, mango e mentuccia fresca...

PRIMO PIATTO

Risotto ai gamberi rossi Siciliani e pistacchio di Bronte

SECONDO PIATTO

Porchetta di ombrina cotta a vapore, schiacciatina di patate affumicate e
salsa agli agrumi

DOLCE

Crema brulè al cioccolato bianco, soffice pan di Spagna alla vaniglia e gelato al cocco

VINI IN ABBINAMENTO:

Lugana Brut Metodo Classico Az. Agricola Pilandro

Ribolla Gialla Igp Az. Agricola Puiatti

Il menù è venduto a 65,00 euro comprensivo di bevande



RISTORANTE DORIO 1865 VIA ROMA 26/A VIGODARZERE 049700854