



Cena enogastronomica "Dal cortile"

Giovedì 25 febbraio a partire dalle 19.00

Aperitivo di benvenuto Finger food

Costoletta di coniglio impanata con salsa alla senape
Praline de foie gras con marmellata di cipolla rossa
Bocconcino d'anatra in tempura con germogli di cipolla
Paté di gallina con mostarda di Cremona
Uova di quaglia in camicia con maionese alla paprica affumicata
Aletta di pollo di Gudo speziata croccante

Prosecco "Zero" D.O.C. - De Stefani - Treviso o Soave "Campo Vulcano" D.O.C - I Campi - Veneto

Antipasto

Terrina di fegatini di pollo di Gudo con pan brioche e salsa al melograno

Müller Thurgau "Zeveri" D.O.C. - Bottega Vinai - Trentino

Primo piatto

Gnocchi di patate con ragù d'oca allo zenzero e coriandolo mantecato al foie gras

Chardonnay "Castel Giovanelli" D.O.C. - Kaltern Caldaro - Südtirol

Secondo piatto

Suprema di pollo di Gudo alle prugne con purea di sedano rapa e patate

Ripasso Valpolicella "Campo Ciotoli" D.O.C. - I Campi - Veneto

Sorbetto alla verbena

Dessert

Crostatina al limone

Nel corso della serata i vini selezionati in collaborazione con le Cantine Fumagalli, saranno presentati da Carlo Crivelli.

Fr. 110.- a persona

Prenotazione entro martedì 23 febbraio 2016
inviando una mail a canvetto@f-diamante o telefonando allo 091 910 18 90
(durante le vacanze scolastiche di carnevale il Canvetto Luganese sarà chiuso)