



Venerdì 7 aprile 2017
Cena enogastronomica

Verde di Sera

Aperitivo

Cetriolo al Martini con bottarga di coregone lavarello
Semolino agli spinaci con baccalà in oliocottura
Verza, luganighetta e pomodoro
Mousse di gorgonzola e gelatina di sedano
Insalatina novella all'olio EVO

Spumante Brut Monte delle Vigne – Chardonnay e Chardonnay Musquè – Emilia Romagna

Amuse-bouche

Antipasto

Crema di piselli novelli al dragoncello
con coda di scampo al burro di cacao

Sharis IGT 2016 – Chardonnay e Ribolla Gialla – Livio Felluga - Friuli

Primo piatto

Risotto alle favette fresche
con animelle di vitello glassate

Barthenau Vigna San Michele DOC 2014 – Pinot Bianco - J. Hofstätter – Südtirol Alto Adige

Secondo

Rombo, asparagi verdi
con vellutata al vino bianco e scalogno

Riserva Mazon DOC 2012 – Pinot Nero - J. Hofstätter – Südtirol Alto Adige

Pre dessert

Sorbetto al basilico e limone

Dolce

Mela verde, sedano verde e gin ticinese

Nel corso della serata i vini selezionati in collaborazione con la Cantina Canetti S.A., saranno presentati da Andrea Menato

Alle 19.30 aperitivo, alle 20.00 cena
Fr. 120. – a persona tutto compreso

Prenotazione entro martedì 4 aprile 2017
Inviando una mail a canvetto@f-diamante.ch
o telefonando allo 091 910 18 90