

Rassegna del biologico ticinese

DAL 24 SETTEMBRE ALL'8 OTTOBRE 2022

Menu

Controfiletto di vitellone scozzese (Chiappa) marinato al Merlot (Bianchi Bio)
con bûchon (Caseificio Grom) in tempura e salsa al miele (Caseificio Grom)

CHF 28.–

Raviolacci di formaggella (Caseificio Grom) e polenta (Naturaplan),
con pomodoro a spicchio (Fondazione Diamante)

CHF 26.–

Suprema di pollo di Gudo (Fondazione Diamante) con salsa alla camomilla (Naturaplan)
e purea di patate vanigliata (Fondazione Diamante)

CHF 38.–

Zabaione (Fondazione Diamante) con crumiri di polenta (Naturaplan)

CHF 10.–

Menù completo CHF 76.–

Vini d'abbinamento

| | 1 dl | bottiglia |
|---|----------|-----------|
| Piaz - 2021 - Chardonnay–Sauvignon Gris Biologico - Bianchi Arogno | CHF 11.– | CHF 77.– |
| Piaz - 2019 - Merlot Biologico - Bianchi Arogno | CHF 10.– | CHF 70.– |