

# Rassegna del biologico ticinese

 DAL 24 SETTEMBRE ALL'8 OTTOBRE 2022

## Proposte serali

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.–