MENU’

Petali di rose fritte

Frittelle di primule e timo

Bavarese al Montasio e salvia

Rocher di ricotta al rosmarino e miele balsamico

***

Tavolozza di erbe, fiori, ricotta di malga, *pitina della val tramontina*, *foie gras* e gelatina di vino

***

Risotto mantecato al *formadi frant*, riduzione di Cabernet Franc “Fernanda Cappello” e fiori di mimosa

Tortelli ripieni di borragine e mandorle tostate su crema di topinambur, fiori blu di borragine

***

Filetto di maiale in crosta di erbette aromatiche

Tortino di verdure

***

Biscotto ripieno di crema alla citronella con gelato all’erba luisa

***

Vini in abbinamento

€ 40,00 a persona

giovedì 8 marzo
ore 20:00
TENUTA
FERNANDA CAPPELLO
Festa della donna
siamo donne: una serata con noi...
una serata per noi...
cena...
musica...
poesia...
TENUTA
FERNANDA CAPPELLO
prenota in enoteca al numero +39 0427 93291 - strada di sequals,15 - sequals PN