

MENÙ GUSTI MUSICALI

HOTEL DES ALPES
16.11.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Insalatina di fregola ai Funghi Porcini
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Fregola-Salat mit Steinpilzen



Tremola d'inverno: Tortino di Farro e Robiola aromatizzato
Uovo poché e petali di Formaggio Tremola
Tremola im Winter: Gewürzter Dinkel-Robiola-Küchlein, pochiertes Ei
und Tremola-Käsesplitter



Cocotte di Capriolo Verdure e Profumi ticinesi con Risotto al Merlot
Reh-Cocotte mit Gemüse und Tessiner Aromen, serviert mit Merlot-Risotto

Oppure / oder



Ravioli di Patate e Aglio orsino
fonduta di Formaggio Canaria e Chips di Sedano Rapa
Kartoffel-Bärlauch-Ravioli mit Canaria-Käsefondue und Selleriechips



Pizzo mezzogiorno: Mousse allo Yogurt di Montagna e Mirtilli rossi
Parfait al Riso soffiato
Pizzo Mezzogiorno: Bergjoghurt-Mousse mit Preiselbeeren
und Parfait aus gepufftem Reis



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Zamberlani Enoteca 1891, Via San Gottardo 202, 6776 Piotta
Vino Bianco | Weißwein: Rebecca (Merlot)
Vino Rosso | Rotwein: La Roca (Merlot)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«AMICI DI ROSALINA»

Tanja Cittadino: voce | Claudia Lucioni: voce | Samuele Toffoli: tromba e flicorno |
Luigi Ciofalo: chitarra | Claudio Tettamanti: contrabbasso |
Valerio Felice: batteria