

# MENÙ GUSTI MUSICALI

RISTORANTE LA STÜA (VALBIANCA SA)  
06.12.2024



Riservazioni  
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina  
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto  
A sorpresa dello Chef

Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung  
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»  
Überraschung des Küchenchefs



Sfere di Quinoa, Pomodori secchi, Erbe aromatiche e Zafferano  
su creola di formaggio di Capra

Quinoa-Kugeln, getrocknete Tomaten, Kräuter und Safran  
auf Ziegenkäse-Crème



Filetto di Cervo in salsa di Merlot al Ginepro,  
purea di Sedano Rapa  
Hirschfilet in Merlot-Wacholdersauce, Selleriepüree

*Oppure / oder*



Gnocchi di Barbabietola con crema di Büscion  
Funghi Porcini e Nocciole  
Rote-Bete-Gnocchi mit Büscion-Creme, Steinpilzen und Haselnüssen



Passeggiata nel bosco  
Spaziergang im Wald



## VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Valsangiacomo Vini, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio

Vino Bianco | Weißwein: Mattiolo rosa Ticino (*Merlot*)

Vino Rosso | Rotwein: Syrah 1831 Ticino DOC (*Syrah*)

Vino da Dessert | Dessertwein: Portico IGT Svizzera Italiana (*Syrah e Cabernet Franc*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«**MATTEO RAINIERI-DOMENICO CERESA DUO**»

*Matteo Rainieri: piano e chitarra | Domenico Ceresa: contrabbasso*