

MENÙ GUSTI MUSICALI

RISTORANTE LA STÜA (VALBIANCA SA)
04.11.2023



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Begrüßung aus der Küche im Namen des Vereins Airolo Villaggio
Alpino del Gusto



Bavarese di Zucca, Speck croccante, Nocciole e Spuma di Parmigiano
Kürbisbavarois, knuspriger Speck, Haselnüsse und Parmesanschaum



Cubo di Maialino Svizzero croccante, CBT con salsa alla Liquirizia
Cipolla di Tropea Caramellata, Chips di Polenta Ticinese
Knuspriger Schweizer Schweinefleischwürfel NT mit Lakritzsauce,
karamellisierten Tropea-Zwiebeln, Tessiner Polenta Chips



Arancina Pralinata al Pan Brioche su Fonduta di Zincarlin
Arancina-Praline mit Pan Brioche, Zincarlin-Fondue (Käse aus dem Muggiotal)



Mousse di Castagne e aria di Melograno
Kastanienmousse und Granatapfelfluft



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Valsangiacomo Vini, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio
Vino Bianco | Weißwein: Il Mattirolo (*Merlot*)
Vino Rosso | Rotwein: Il Mattirolo rosso (*Merlot*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«HAMMOND TRIO»

Danilo Moccia / Mike Merlot / Maurizio Cattarin