

MENÙ GUSTI MUSICALI



B&B TREMOLA SAN GOTTARDO
06.10.2023

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



Multicolore di legumi, cereali e verdure d'autunno insaporiti all'aceto
di zucca, crema di Štrachín du Gutárd, mousse di nocciole e miso,
semi di zucca tostati

Bunte Hülsenfrüchte, Müsli und Herbstgemüse, gewürzt mit Kürbisessig,
Štrachín du Gutárd -Creme (Blauschimmelkäse), Haselnuss-Miso-Mousse,
gerösteten Kürbiskernen



Lo stufato di capra in tavola, patate del nostro orto, ortaggi a radice glassati
con l'aceto di cotogna

Ziegeneintopf, Kartoffeln aus unserem Garten, mit Quittenessig glasiertes
Wurzelgemüse



Pom pasta con capoi da Verdür

Nudeln und Kartoffeln, Gemüse-Capoi



La crema di yogurt prodotto ad Airolo con le castagne glassate
alla kombucha di caffè, il cioccolato e i Créfli sbriciolati

Bergjoghurtcreme aus Airolo, mit Kastanien Kaffee-Kombucha glasierte,
Schokolade und zerkrümelte Créfli (Airolo-Kekse)



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Vini Bettoni, Fond d'la Tera, 6745 Giornico

Vino Bianco | Weißwein: Nöda (*Sauvignon Blanc*)

Vino Rosso | Rotwein: Rascana (*Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«ZEZEL»

Davide Paterlini / Emilio Castorina / Giandomenico Borelli / Pito Usel