

# MENÙ GUSTI MUSICALI

**HOTEL FORNI**  
01.11.2024



Riservazioni  
Reservierungen




Pensiero di benvenuto dalla cucina  
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto  
Salicornia in Acqua di Mare e Uova di Rombo  
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung  
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»  
Meeresspargel in Meerwasser und Rogen vom Steinbutt




Zuppetta di Pesce crostini di Pane ai Cereali  
Fischsüppchen mit knusprigen Mehrkorn-Croûtons



 Trancio di Ricciola grigliata e Verdure grigliate con Riso Venere  
Gegrilltes Stück Gelbschwanzmakrele und gegrilltes Gemüse  
mit schwarzem Venere-Reis

*Oppure / oder*

 Tofu grigliato con salsa al Curry e Cocco,  
Insalata tiepida di Cereali, Verdure e Riso nero  
Gegrillter Tofu mit Curry-Kokos-Sauce, lauwarmer Getreidesalat,  
Gemüse und schwarzer Reis



Cheese cake all'Amaranto soffiato  
con crema di Lamponi e granella di Pistacchio  
Amaranth-Käsekuchen mit Himbeercreme  
und gehacktem Pistazienkrokant



## VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Settemaggio SA, Via Pedmúnt 15, 6513 Monte Carasso  
Vino Bianco | Weißwein: Cana (*Merlot, Savagnin, Sauvignac e Sauvignon Soyhières*)  
Valsangiaco Vini, Viale alle Cantine 6, 6850 Mendrisio  
Vino Rosato | Roséwein: Mattirolo rosa Ticino (*Merlot*)  
Vino Rosso | Rotwein: Gransegreto Forte Airolo riserva Ticino DOC (*Merlot*)



**LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON**

**«ELEONORA SIMONE TRIO»**

*Eleonora Simone: voce e piano | Achille Giglio: contrabbasso  
Christian Albano: batteria*