

MENÙ GUSTI MUSICALI

B&B TREMOLA SAN GOTTARDO
12.10.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Barchetta di Cipolla rossa marinata, con Purea di Nasturzio e Orzo
Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Marinierte Rote Zwiebel auf einem Bett aus Kapuzinerkressepüree und Gerste



Lasagnetta di Verdure del nostro orto,
Crema di Verza, briciole di Pane croccante
Gemüselasagne aus unserem Garten, Wirsingcreme, knusprige Brotkrümel



Cervo cacciato nei nostri boschi in umido,
Polenta di mais rosso ticinese
Geschmortes Wild aus unseren Wäldern,
Polenta aus rotem Tessiner Mais

oppure / oder



Polenta con Štrachín du Gutárd e stufato di Verdure autunnali
Polenta mit Štrachín du Gutárd und geschmortem Herbstgemüse



Cheesecake all'Avena, sorbetto di Pera, biscotto croccante di Riso
Hafer-Käsekuchen, Birnensorbet, knuspriger Reis-Cracker



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Cantine Latini SA, Via al Ronco 40, 6865 Tremona
Vino Bianco | Weißwein: Sant'Agata (Chasselas / Müller-Thurgau)
Tenuta Agricola Luigina SA, Via Bruciata 2, 6855 Stabio
Vino Rosso | Rotwein: Dama Rossa (Merlot / Gamaret)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

«ELETTRA BOSSA»

Elettra Chiaruttini: voce | Maurizio Chiaruttini: chitarra
Olmo Antezana: sax | Francesco Rezzonico: basso