

*Ventiquattro Ottobre 2010 – ore 12:15*

*Spazio eventi*

*Tenuta San Giovanni*

*... Riso & ZenZero ...*

*. Aperitivo di benvenuto servito al buffet*

*Drink corner*

*Spumante brut , succhi di frutta, acqua minerale*

*Food corner*

*Trasparenza di grana con acini d'uva nera e gherigli di noce*

*Insalata d'asparagi, mandorle tostate e melograno*

*Composizione di farro, olive taggiasche e mozzarella di bufala*

*Il Nero di Lomellina con mirepoix di verdure e gamberi*

*Piccolo pinzimonio di verdure al balsamico*

*Cubetti di salmone e riduzione all'aceto balsamico*

*Mousse di Zola con fragole e caramello*

*Budino alla robiola di Langa con fogli di speck croccante*

*Primi piatti serviti a tavola*

*Lasagnetta di pasta fresca alla crema di melanzane, quartirolo, pomodori essiccati al sole e crema di basilico*

~~~~~

*Carnaroli da agricoltura biologica della tenuta San Giovanni mantecato alla crema di zucca e tartufo nero*

*Secondo piatto*

*Cosciotto di vitello da latte Piemontese cotto a bassa temperatura profumato alle officinali con tortino di patate e porcini*

*Dolce*

*Mimosa alle fragole servita al "bicchiere"*

*Caffèilly*

*In abbinamento al menu Vini Oltrepò Pavese  
dell' Azienda Agricola Cà di Frara - Mornico Losana (PV)*

*con un calice in abbinamento ad ogni portata*

*Costo a persona 43,00 €*

*Menu bambini 15 €*

