

MENÙ GUSTI MUSICALI

RISTORANTE AIROLO

26.10.2024



Riservazioni
Reservierungen



Pensiero di benvenuto dalla cucina
a nome dell'Associazione Airolo villaggio Alpino del Gusto
Chips di Riso multicolore alle spezie, Mousse allo Štrachín du Gutárd,
Ricotta e Noci

Willkommensgruß aus der Küche im Namen der Vereinigung
«Airolo villaggio Alpino del Gusto»
Bunte Reischips mit Gewürzen, Štrachín du Gutárd Mousse, Ricotta und Walnüsse



Crema di Fagioli Cannellini con Dadolata di Salame
e Bastoncini di Pane Croccante ai Cereali
Cannellini-Bohnencreme mit gewürfeltem Salami und knusprigen
Mehrkornbrotstangen



Spezzatino di Cinghiale al Pomodoro con Finferli e crostini di Pane ai Cereali
Wildschweingulasch in Tomatensauce mit Pfifferlingen
und knusprigen Mehrkorn-Croûtons

oppure / oder



Zuppa d'Orzo con Verdure d'autunno
Gerstensuppe mit Herbstgemüse



Budino di Riso
Reispudding



VINO DELLA SERATA | DER WEIN DES ABENDS

Matasci Vini SA, Via Verbano 6, 6598 Tenero-Contra
Vino Bianco | Weißwein: Cherubino (*Bianco di Merlot Ticino Doc*)
Vino Rosso | Rotwein: Sassariente (*Merlot Ticino Doc*)



LA SERATA SARÀ ACCOMPAGNATA DA | DER ABEND WIRD BEGLEITET VON

Matteo Ballabio: piano / tastiere | Daniel Macullo: chitarra
Daniel Bagutti: batteria