

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*