



GALA DINNER 2020

MENÙ DI CARNE **MEAT MENU**

**FLAN DI SPINACI, CAROTE VIOLA
E PATATE CON TARTARE DI VERDURE**
SPINACH, PURPLE CARROTS AND
POTATOES FLAN WITH VEGETABLE TARTARE

INVOLTINI CROCCANTI CON RADICCHIO, MELE E SPECK
CRISPY ROLLS WITH CHICORY, APPLE AND SPECK

**PACCHERI ALLA CREMA DI BROCCOLI,
CON PECORINO E MANDORLE**
PACCHERI WITH BROCCOLI CREAM,
PECORINO CHEESE AND ALMONDS

**GNOCCHI DELLO CHEF DI PATATE VIOLA
CON CREMA DI ZUCCA E POLVERE DI SPECK**
HANDMADE PURPLE PASTA WITH PUMPKIN CREAM,
AND SPECK POWDER

**CARRÈ D'AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO,
CON CARCIOFI E GOCCE DI MIRTILLO AL VINO**
RACK OF LAMB IN A PISTACHIO CRUST WITH
ARTICHOKES, BLUEBERRY AND WINE DROPS

NEW YORK CHEESECAKE CON MIRTILLI E LAMPONI
NEW YORK CHEESECAKE
WITH BLUEBERRIES AND RASPBERRIES

VINI / WINES

BIANCHI: Pinot Grigio, Jermann, Venezia Giulia Igt,
Gewürztraminer S t. Michael Eppan, Alto Adige Doc

ROSSI: Chianti Barbuta Riserva, Montespertoli Docg,
Cabernet Sauvignon Casale Del Griglio, Lazio Igt
1 BOTTIGLIA OGNI DUE PERSONE