



Serata Wine & Dine
Cantina Gialdi & Linea Brivio
28 aprile 2023

Frolla con battuta di manzo svizzera, stracciatella di bufala, fave e polvere di cipollotto
Shortbread with Swiss beef battuta, stracciatella di bufala, broad beans and spring onion powder

Brivio – Brut IGT Svizzera



Sella di coniglio cotta a bassa temperatura, asparagi verdi e bianchi, sbrinz e chips di riso al pomodoro
Saddle of rabbit cooked at low temperature, green and white asparagus, sbrinz and tomato rice chips

Feliciano Gialdi – Carisma 2021 DOC Mendrisio



Raviolini del plin glassati in burro al pepe della Valle Maggia,
fonduta di robiola ticinese “Caseificio di Rita” e ristretto di vitello

Raviolini del plin glazed in Valle Maggia pepper butter,
Ticino 'Caseificio di Rita' robiola fondue and veal ristretto

Vigna d'Antan Rosso del Ticino 2020 DOC



Suprema di faraona, sfumature di piselli, spugnole e anice stellato

Guinea fowl supreme, pea nuances, morels and star anise

Guido Brivio – Riflessi d'epoca 2020 DOC Mendrisio



Cioccolato, lampone, sale Maldon e olio EVO

Chocolate, raspberry, Maldon salt and EVO oil

Guido Brivio – Riflessi d'epoca 2020 DOC Mendrisio



CHF 120.- per persona
compreso di abbinamento vini