

Serata dedicata alla Mosella con
i vini dell'azienda Markus Molitor Haus Klosterberg di Bernkastel-Wehlen
Menù interpretato ed elaborato da
Fabio Barbaglini miglior cuoco emergente 2002 per la guida dell'Espresso
Sala Spazio Emozioni alla Tamborini Vini Lamone
15 Marzo 2018 - Inizio ore 19.30

Aperitivo:

Riesling Haus Klosterberg 2016 grüne Kapsel Feinherb

*Tartar di salmone al finocchietto
Ricotta mantecata con pomodoro verde e zenzero
Insalatina di mele "Granny-Smith" sedano e scampi*

Sull'antipasto

Riesling trocken Erdener Treppchen Kabinett 2015 weisse Kapsel

*Capesante al vermouth bianco con indivia al forno, pane e limone
Asparagi profumati agli agrumi con alchechengi, mandorle e quinoa*

Primo

Riesling Bernkasteler Badstube Spätlese 2015 grüne Kapsel

Riso al rafano e Castelmagno DOP con riduzione di miele e aceto

Secondo

Riesling Bernkasteler Badstube Spätlese 2007 (edition 10) grüne Kapsel

*Filetto di Nasello con Limone candito al rosmarino
insalata di erbe, miele al limone e radici*

Dessert

Riesling Zeltinger Himmelreich Spätlese 2007 golden Kapsel

*Dolce croccante alla mela verde con gelato yogurt e sciroppo al
maraschino*

Costo della serata menù e abbinamento vini Chf. 120.00 a persona

Per Riservazioni: rasetti@tamborinivini.ch o Tel. +41 91 935 75 44