

MAISON DELMONTE GOULIN

MENU DI COMPLEANNO

APERITIVO

Grissini come da tradizione (sesamo, girasole)
Involtini di asparagi in pâte brisée casereccia con
prosciutto San Daniele DOP 18 mesi
Pizzette a lievitazione lenta (olive, acciughe, rosse)

ANTIPASTI

Coni di bresaola punta d'anca con squacquerone
di Romagna DOP e erba cipollina su letto di rucola

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi di Chambord, speck del Trentino e
Grana Padano DOP con brodo vegetale del giorno.

SECONDI PIATTI

Tartare di salmone, avocado e straciatella al latte di
Bufala pugliese

DESSERT

Tagliere di formaggi (Fontina DOP, Marenchino tre lattini)
Panna cotta con coulis di mirtilli e fragole
Frutta fresca
Cremino di Torino

BEVANDE

MoleCola
Menabrea (bionda, ambrata)
Cahors 2018 AOP
Moscato d'Asti DOCG