

MAISON DELMONTE GOULIN

MENU DI COMPLEANNO

APERITIVO

Grissini come da tradizione
Rouleaux di asparagi in pâte brisée leggera con
prosciutto San Daniele DOP 18 mesi
Pizzette rosse (olive, capperi, acciughe)

ANTIPASTI

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

PRIMI

Risotto agli asparagi, speck del Trentino e Grana
Padano DOP. Brodo vegetale di stagione.

SECONDI

Tartare di salmone, avocado e straciatella al latte di Bufala

DESSERT

Tagliere di formaggi (Fontina, Marechينو Regina)
Panna cotta con coulis di lamponi
Frutta fresca
Cremino di Torino

BEVANDE

MoleCola
Menabrea (bionda, ambrata)
Vino rosso della casa
Moscato d'Asti DOCG