

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 lamponi
Frutta fresca
Cremino di Torino

BEVANDE

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