

I carciofi



<i>Insalata di carciofi e gamberi Profumata all'aceto di lamponi</i>	<i>mezza 19.-</i>	<i>27.-</i>
<i>Carpaccio di bresaola con julienne di carciofi Servito con scaglie di grana e rucola</i>		<i>28.-</i>
<i>Strudel di carciofi e formaggio Gruyère ✓ Servito con bouquet di insalata mista</i>		<i>25.-</i>
<i>Tagliatelle alla crema di carciofi e parmigiano ✓ Guarnite con carciofi fritti</i>		<i>26.-</i>
<i>Cordon bleu di maiale farcito con fontina e carciofi Servito con mezzo carciofo alla giudia, patatine fritte e verdure</i>		<i>38.-</i>

Abbinamento:

Garganega Garda DDC

Origine: Garda, Italia

Vitigni: Garganega

Alcool: 12.5%

Intenso con sentori floreali e fruttati, gradevole e delicato.

Armonico, fresco e piacevole, di un colore giallo paglierino carico.

Ideale anche come vino da aperitivo, eccezionale con piatti a base di carciofi.

Bicchieri da 1dl a soli CHF 7.50.-

Bottiglia da 75cl a soli CHF 55.-

