



la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina...

Buon Natale!



Dopo il pranzo, Babbo Natale con l'asina e carrozza
porterà doni per i bambini e le nonne!!

- Adulti: € 62,00
- Bimbi da concordare

Mercoledì 25 Dicembre 2019

Il Menù del Tinello

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Foglie di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina
Baccalà mantecato

Aperitivo con Trento Doc Metodo Classico Pisconi, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTI

Filetto di salmerino marinato agli agrumi
Insalata di mare e ortaggi alla russa

Nido di polenta di mais antichi con guazzetto di pesce

MALVASIA, Blason Wines

PRIMI PIATTI

"Cosutis" ripiene di trota delle risorgive nel letto di porri
Gnocchi di zucca nel cestino di frico e ricotta affumicata

Zuppiera di raviolini in brodo

PINOT NERO, Conti d'Attimis Maniago

INTERMEZZO

Sorbetto agli agrumi

SECONDI PIATTI

La tacchinella di Natale: petto con prataioli e porcini e coscia farcita

Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate

MERLOT, Mulin di Mezzo

TRAMEZZO

Degustazione di formaggi con mostarde e miele

UCELUT, Cantina I vini di Bulfon

DESSERT

Strudel di mele Florina e gelato alla vaniglia

Spiedini di frutta fresca, mandorlato, panettone e chantilly

Boule di vini da dessert

FINE PRANZO

Caffé alla grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela