



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!!

QUOTAZIONE:

- Adulti: € 70,00
- Ragazzi e bambini: da concordare

Prezzo da intendersi bevande incluse (acqua ed i vini in accompagnamento indicati nel menù)

Mercoledì 25 Dicembre 2024

Il Menù del Tinello

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI

Sfere di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina
e salmone con burro di Pradis

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

ANTIPASTI

Il branzino marinato agli agrumi e melograno
Cannolo di baccalà mantecato su crema di broccoli e mandorle tostate
Insalata di mare e puntarelle, mosaico di verdure alla russa

Passata di borlotti con bocconcini di trota
FRIULANO 2020, Cantine di Cormons

PRIMI PIATTI

Gnocchi di susine con burro di Pradis e ricotta affumicata
Crespelle gratinate con porri, Montasio e Praga
Zuppiera di raviolini in brodo
PINOT NERO, Conti d'Attimis Maniago

INTERMEZZO

Sorbetto al mandarino

SECONDO PIATTO

Il magretto d'anatra al punto rosa con melograno e sughetto d'arrosto
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate
CABERNET SOUVIGNON, Blason Wines

TRAMEZZO

Degustazione di formaggi con mostarde e miele
UCELUT, Cantina I vini di Bulfon

DESSERT

Gelato alla cannella, strudel di mele e riduzione di Vin Brulè
Spiedini di frutta fresca e mandorlato
Boule di vini da dessert

FINE PRANZO

Caffè, grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela