******

***28 giugno 2018 ore 20,00***

***Aspettando Made in Malga***

***Aperitivo con prosecco Bisol***

***Antipasto***

*Involtino di tosela Pennar e pancetta,*

*Tartare di manzo a coltello con salsa all’uovo e senape*

*e cialda di Asiago Vecchio DOP croccante*

***Primi piatti***

*Tortelli ripieni di Asiago fresco DOP saporito al fieno*

*spadellati ai funghi porcini e spuma di polenta*

*Gnocchi di polenta alle erbe spontanee,*

*fonduta di Asiago stagionato DOP e aglio orsino*

***Secondo piatto***

*Coscia di coniglio farcita al tarassaco e Asiago, profumo d’aglio orsino ,*

*patate e pomodori agli aromi dei prati*

***Dessert***

*Mousse di ricotta, coulis di lamponi e crumble alle mandorle*

*Caffè*

*Vini esclusi*

*35,00 €*