



ASPARAGUS® 2018

venerdì 20 aprile 2018 – ore 20.00

Cena Evento **CHarming Italian Chef** a 4 mani
Chef **Ivan Bombieri** – Special Guest Chef **Andrea Alfieri**

Grande aperitivo di benvenuto:

Frittatina di urtizzons - Tartella di Montasio con bavarese al gorgonzola e asparagi verdi

Crème brûlée salata di asparagi e croccante di frutta secca

Uovo di quaglia in camicia con asparago di Tavagnacco gratinato alla polenta

Punte di asparagi in tempura - Punte di asparagi verdi al bacon

Tonno scottato con maionese agli asparagi, asparagi croccanti, spugna di erbe primaverili e uova di salmone

Crudo di cervo, asparagi, salsa bolzanina e cenere di cipolle

Tortelli ripieni di zabaione di formaggio Asino, caviale di tartufo nero e asparagi verdi

Tuorlo d'uovo marinato, nuvola di albumi montati, asparagi di Tavagnacco e cicciole

Maialino da latte, variazione di asparagi, salsa alle croste di grana padano

Sorbetto agli asparagi

Dolce sorpresa di Primavera



Vini in abbinamento:

Ribolla Gialla Spumante

Cantine di Cormons

Piere Sauvignon 2015

Vie di Romans

Friulano 2016

Terre del Faet

Schioppettino 2015

Antico Broilo

Ramandolo 2016

Giovanni Dri

Costo della serata (bevande incluse): 90 Euro