

Menù Cena 28 novembre 2008 Harambee

Entrée

Petto d'anatra in crosta di cacao all'aceto balsamico e cioccolato

Menù al tavolo:

*Sautè di funghi porcini e patate con granella
di nocciole Piemonte e cioccolato al 90%*

*Ravioloni al cacao amaro con ripeno di selvaggina,
burro di malga e salvia*

*Darna di salmone e patate pastellate al cioccolato al 72%
cu crostone croccante di pane casereccio*

Dessert:

Coppa Martini ai due cioccolati con filetti di mandorle

Caffè e distillati

Vini: Selezione di vini e spumanti di qualità dalla nostra cantina



PALAZZ COLLEONI

