

Domenica

Sunday



4 giugno 2017

4 June 2017

I RISTORANTI DI OGGI TODAY'S RESTAURANTS



ENOTECA
I DU MATT
TRATTORIA & PIZZA

La Maison du Gourmet
RESTAURANT



IL MENU DI OGGI TODAY'S MENU

..... ANTIPASTI STARTERS

Antichi Saperi - Stracciatella di bufala, gamberi, ravanelli e fave di cacao € 10,00

Strips of buffalo mozzarella, shrimps, radishes and cocoa beans € 10,00

I Du Matt - La Fassona nell'orto (carpaccio di Fassona Piemontese salada con verdure dell'orto) € 10,00

Thin cut slices of salted Fassona Piedmont beef with market garden vegetables € 10,00

La Maison Du Gourmet - Octopus & Tomato, nuovi pensieri attorno al polpo arrosto e al pomodoro ghiacciato € 12,00

Octopus & Tomato, new thoughts on roast octopus and iced tomatoes € 12,00

..... PRIMI MAIN DISHES

La Porta a Viarolo - Ravioli della Duchessa, stracotto d'anatra, salsa al tostone, cipolla caramellata e ciccioli d'anatra € 10,00

Ravioli Duchess style, braised duck, fresh Parmigiano cheese sauce, caramelized onions and crunchy bites of pressed duck drippings € 10,00

I Du Matt e La Porta a Viarolo - I maltagliati dell'amicizia, asparagi freschi, crema di asparagi, prosciutto crudo di Parma croccante € 10,00

Maltagliati' pasta friendship style, with fresh asparagus, asparagus cream, served with crunchy pieces of raw Parma ham € 10,00

..... SECONDI SECOND COURSES

Antichi Saperi - Spiedo di cavallo, salsa barbecue e chips di patate € 12,00

Horse meat brochettes, barbecue sauce and potato chips € 12,00

La Maison Du Gourmet - Macchiato caldo, coniglio al latte, perlage di tartufo nero e trifoglio € 14,00

Milk-fed rabbit served with hot milky coffee and a perlage of black truffle and clover € 14,00

..... DESSERT

Pasticceria Battistini

3 cioccolati

(tre strati di bavarese al cioccolato bianco latte e fondente intervallati da una sfoglia di copertura fondente 75%, fondo croccante cioccolato fondente e nocciola) € 6,00

3 chocolates (3 layers of Bavarese in white chocolate, milk and dark chocolate separated by a thin layer of dark couverture 75%, on a crunchy base of dark chocolate and hazelnuts) € 6,00

Tiramisù

(crema al mascarpone, cuore cremoso al caffè, fondo frolla al cacao) € 6,00

Tiramisu (mascarpone cream, with a creamy heart of coffee, on a base of cocoa short pastry) € 6,00

