

La Ghironda

RISTORANTE

Zondag 25 november

i.s.m. wine-art en Scagliola

soepje van grijze garnalen

método classico "Milo " chardonnay –pinot nero

“arancini” paprika ansjovis kappers

Piemonte cortese doc. bisbigli

“carne cruda” & kaviaar “imperial heritage”

Piemonte chardonnay doc. Casot da Vian

vitello tonato

*

St-jakobsvrucht bospaddenstoel Parmigiano

Piemonte doc.chardonnay barrique

*

ravioli “del plin” mascarpone tartufo nero

Monferrato rosso doc.

*

Monferrato rosso doc. "Azord

Hertenkalf geroosterde noten en vijgen ganzenleverschilfers

Barbera d'asti nizza docg. foravia

*

Barbera d'asti sansi docg.

formaggi uit Piemonte

Piemonte doc. brachetto "Pétali di Rose "

*

Bonet Piemontese

moscato d'asti primo baccio docg

95 €

incl. wijnen waters en koffie