

VENERDI' 10 NOVEMBRE 2023

SERATA

Degustazione RISOTTI

S E C O N D A E D I Z I O N E

Menù

Appetizer e drink di benvenuto

Risotto al broccolo verde calabrese, salsa di peperone di Carmagnola affumicato e crema di acciughe del Cantabrico

Risotto ai carciofi Mammola, gorgonzola di Novara dop liquido, crudo di Vigizzo disidratato

Risotto al Barolo docg 2017 Cantine Arione, ginepro e crema di Castelmagno

Risotto al parmigiano reggiano invecchiato 30 mesi nappato ai tre fondi

Mousse al gianduia con aspic di frutta rossa al moscato d'Asti doc

€30 bevande escluse
€20 bambini 3-12 anni

Info line WhatsApp **+39 353 4432835**


il Chostro
CONGRESS HOTEL & RESTAURANT

