



Côté Jardin

WINE DINNER

G

BIOCANTINA
GIANNATTASIO

EDGARD VOUS INVITE
POUR UNE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE
ACCORD METS ET VINS

EN COLLABORATION AVEC
LES VINS BIOLOGIQUES
BIOCANTINA GIANNATTASIO DES POUILLES
&
L'ENOTECA CAPPONI

Mercredi 27 novembre 2019

Apéritif dès 18h30

Repas à 19h45

MENU

Amuse-bouche « Soleil des Pouilles »
« Bombino Bianco IGP PUGLIA BIO 2018 »

* * *

Salade tiède de gamberoni de Gallipoli
Poulpe et pêche du jour / burrata crémeuse / artichauts acidulés
Fine gelée de soupe de poisson
« Funambolo Bianco Nero di Troia IGP Puglia BIO 2018 »

* * *

Orecchiette, haricots coco et moules,
Un trait d'huile d'olive nouvelle du domaine Giannattasio
« Nero di Troia IGP Puglia BIO 2017 »

* * *

Pintade fermière et fèves à la cime di rapa / oignon rouge
Origan sauvage de Trinitapoli
« Gold da Nero di Troia IGP Puglia BIO 2015 »

* * *

Tiramisu au limoncino « Edgard Collection »
Glace fior di latte au citron confit de Gargano
« Limoncino Morelli Edgard Collection Gold Medal Bruxelles »

* * *

Café et amaretto de Morelli

CHF 110.– par personne