

RISTORANTE



FOOD • PHILOSOPHY

Proposta di menù aziendali: Natale 2021

Proposta valida durante il periodo natalizio per gruppi di 15 o più persone.

Selezione delle portate da concordare in anticipo.

Si tratta di una prima proposta, pertanto modificabile in base alle vostre esigenze.

Antipasti (selezionare 2 tra le seguenti proposte)

*Filetto di trota salmonata marinata agli agrumi, salsa allo yogurt, tagliata di mela verde,
caviale di trota e olio al coriandolo*

*Flan di verdure, nido di spinacini ripassati e spuma di Parmigiano Reggiano invecchiato
24 mesi*

Strudel di verdure, crema di zucca Delica allo zenzero e fonduta di taleggio DOP

*Tartare di Fassona (presidio Slow Food), salsa allo zabaione salato e lamelle di tartufo
nero pregiato*

Roast beef all'inglese, salsa alla senape e jus d'arrosto di Fassona (presidio Slow Food)

Primo piatto (selezionare una tra le seguenti proposte)

*Risotto acquerello al vino rosso "Chianti Colli Fiorentini BIO", radicchio rosso tardivo,
speck croccante D'Osvaldo e crumble di nocciole piemontesi*

*Risotto acquerello, pistilli di zafferano "L'Oro di Persia", salsiccia cruda di bra e jus di
Fassona (presidio Slow Food)*

*Mezzi paccheri di Gragnano trafilati al bronzo, pomodorini confit, polvere di olive nere
taggiasche e filetto di persico reale aromatizzato agli agrumi*

*Gnocchi fatti in casa con farina di farro, crema di Bitto DOP, salsa perigordine, funghi
shitake e la loro polvere*



+39 338 2255064 | +39 347 8829064



info@igeafood.com



@i.geafood

RISTORANTE



FOOD • PHILOSOPHY

Secondo piatto (selezionare una tra le seguenti proposte)

Costine di maiale glassate, insalatina di cavolo viola e salsa barbecue alla barbabietola

Tagliata di Controfiletto di Fassona (presidio Slow Food), funghi portobello grigliati e

fonduta di Parmigiano Reggiano invecchiato 24 mesi (extra €5 /persona)

Guancia di Fassona (presidio Slow Food) laccata con vino rosso "Chianti Colli Fiorentini BIO" e purè di patate di montagna

Filetto di storione Beluga, il suo caviale, spinaci cotti e crudi, salsa al burro bruciato e

limone (extra €5 /persona)

**Alternativa vegetariana: bistecca di cavolfiore arrosto, crema di cavolfiore bruciato, salsa ai 3 cavolfiori e crudité di cavolfiori*

Dessert

Selezioni di panettoni artigianali con crema chantilly iGEA

Tagliata di frutta fresca esotica "Via aerea" con gel al moscato (extra €6 /persona)

Selezione di vini dalla nostra cantina

Una bottiglia ogni 4 persone (eventuali extra bot. € 20/cad.)

Bollicine: "Prosecco DOC Treviso millesimato - Terredirai"

Bianco: "Chardonnay delle Langhe La Tramonatna" – Az. Agricola Giorgio Sobrero"

Rosso: "Chianti Colli Fiorentini DOCG - Fattoria San Michele a Torri"

Rosso: "Dolcetto d'Alba – Az. Agricola Giorgio Sobrero"

Acqua microfiltrata, caffè e coperto

Prezzo a persona: € 50



 +39 338 2255064 | +39 347 8829064

 info@igeafood.com

 @i.geafood