

## 50. Giornate del vino Venerdì 25.08.2017 – Serata del Lagrein

*Menù a base di Lagrein con delucidazioni sul Lagrein*

### Menù a 5 portate

- Formaggio fresco arrostito nello Speck su chutney di prugne e Lagrein
  - Carpaccio di cervo, funghetti di bosco, glacé di Lagrein e panzanella di pomodori e pande di segale
  - Mousse di gorgonzola e gelatina al Lagrein, pastinaca e prosciutto crudo
- Salmone affumicato marinato al Lagrein, mousse di cocco e coulis di mele

\*\*\*

Risotto stagionato 22 mesi “Lagrein” con pinoli tostati, albicocca della Val Venosta e burro artigianale

\*\*\*

Lucioperca glassato al Lagrein, purea di sedano e aglio stufato

\*\*\*

Dry Aged Beef: guancia stufata nel Lagrein e medaglione rosa su patate, verdure, “Röster” e salsa estiva

\*\*\*

Tiramisù di fragole e zigarillo di cioccolato fondente

*Euro 70,00 vini inclusi*