



Serata a tutto Blangè

Entrée: Soufflé alle capesante con vellutata di Camembert al pistacchio

Antipasti

Prosciutto crudo montano della Val Vigizzo con burrata d'Andria IGP

Culatello cotto e pancetta a triplice affumicatura con gelato allo yogurt naturale

Straccetti di galletto al curry

Quiche con peperoni, ortiche e agretti

Parmigiana di melanzana viola

Primi

Risotto Carnaroli agli scampi e fiori di zuccina sfumato al Blangè

Tortelli all'ombrina con datterini e olive taggiasche

Secondi

Uova da galline allevate a terra con asparagi violetti di Albenga e tartufo nero

Dessert

Cheesecake ai lamponi con calice di Brachetto d'Acqui DOCG

Vino del menù degustazione a tutto pasto:

Blangè Arneis Docg 2021 az. agr. Ceretto
(una bottiglia ogni due persone)