



ENOSTERIA LIPEN



MENU' di FERRAGOSTO

Aperitivo d'apertura

*Anguria glacè al fragolino e focacce al grana
Spumante al cassis*

Insalate e antipasti

*Carpaccio di vitellone brianzolo con porcini freschi e scaglie di ricotta salata
Insalata di palamita con filetti, mandorle e cipolle croccanti
Spiedino di prosciutto crudo e melone
Rotolino di mozzarella con salmone marinato e aneto*

Primi piatti

*Risotto con ricotta dolce e caffè d'orzo
Ravioli ripieni gamberi al cedro e fonduta di pomodoro*

Secondi piatti

*Salmone cotto nel pane accompagnato con verdure
cotte di stagione e panna acidula alla cipollina*

Dolce

Tortino ai frutti di bosco gelatinato con la manna

Il menu sarà completo di vini ed acque

€ 40,00

il menu per i bimbi (menù ridotto)

€ 25,00



Enosteria Lipen fa parte dell'alleanza tra cuochi di Slow Food®