

Venerdì 31 AGOSTO ore 20: "ORANGE": cena degustazione a base di Funghi & Bollicine

Il tramonto dell'estate o l'autunno in anteprima?

Una serata dedicata al protagonista del bosco,

una specialità per cui la Trattoria Al Paradiso è conosciuta da anni: Funghi e bollicine!



Menù

Amouse bouche

Crema di trombette dei morti, uovo di quaglia poche e briciole di pancetta

Antipasto

Millefoglie di patate e porcini, fonduta di montasio e cipolla frita

Primo

Risotto ai funghi di bosco, essenza di prezzemolo e gelatina di brodo di funghi

Secondo

Petto d'anatra arrostito, purea di finferli, crocchette dei suoi fegatini e salsa alle prugne

Dessert

Frolla ai funghi, mousse al cioccolato guanaja 70% e tartufo estivo con gelato al gianduia



Intrattiene la serata il gruppo musicale: Triblend Project - The best BossaNova exciting Jazz & Funk Rhythms

Arancione è il colore della serata che chiediamo ai gentili ospiti di inserire nel proprio outfit.

La cena degustazione viene proposta al costo di 55,00 € a persona (vini inclusi)

Prenotazioni: T. 0432 777000 - info@trattoriaparadiso.it - www.trattoriaparadiso.it