

Primavera in tavola con le erbe spontanee del Carso

*Introduzione a cura
del prof. Altobelli – Ecologo dell'Università di Trieste
sul valore nutraceutico delle piante,
importanza delle tradizioni e norme di raccolta*



21 marzo
Ore 19.30

Menu

Panna cotta salata al *pungitopo* con crema di mandorle e noci,
chips di Grana Padano

Ovetto poché su vellutata di *ortiche* ed emulsione di *aglio orsino* e olio

Risotto mantecato con bruscandoli,
pomodorini confit e pesto *all'aglio orsino*

Lasagna agli asparagi su fonduta di Fontina

Frico rivisitato con scalogno e *sclopit*

Cheese cake *al confenon* con gelato allo yogurt fatto in casa e olio evo

Euro 48 p.p.

Bevande escluse

Prenotazioni: T. 040-660606 info@harrysgrill.eu