

# **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](mailto:info@harrysgrill.eu)