

# Il Menu di Natale a fiordigusto 2014



## Aperitivi

- Datteri farciti al nostro foie-gras
- 3 tre sablés salati
- Mousse di sogliola e capesante agli agrumi
- Salmone marinato in casa



## Primi

- Cannellone al cacao leggero, farcito di gamberi al profumo di liquirizia
- Lasagnetta di saraceno al capponne e cardi
- Gnocchi di castagna alla crema di blu di pecora e Sauternes

## Dessert

- Tartelletta di nocciole e ganache al cioccolato 85%, caffè, oro e pompelmo candito
- Tortino di marroni glassati, meringa al cacao e caramello

## Antipasti

- Insalata di baccalà dissalato, scalogno in agro-dolce, emulsione al pompelmo rosa, frutto della passione e vaniglia
- Budino doppio, in bicchiere, di ricotta e Castelmagno e zucca al panpepato, salsa mostardata agli agrumi
- Salmone confit alla cipolla rossa e arancia
- Terrina di coniglio al timo
- Foie-gras al Sauternes
- Foie-gras al tartufo nero
- Foie-gras ai fichi confit al Passito Rosso

## Secondi

- Coscia di anatra confite
- Aletta di vitello stracotta nel latte e cannella
- Cuore di orata e gamberone su tortino di carciofo e patata, salsa al limone, miele e Neully Prat
- Trancetti di palombo in crosta di cipolla di Tropea e rosso di Bordeaux, salsa agli scampi

- Delizioso crumble in bicchiere alle pere caramellate alla birra rossa, mousse alla panna doppia
- Terrina di mela e frutto della passione, gelée al limone verde

**Prenotazione dei vostri menu entro il 20 dicembre 2014**

Consegne, esclusivamente in negozio, sino al 24 dicembre alle ore 16.00

## Aperture speciali di dicembre della bottega

Giovedì 4 dicembre sino alle 21.00  
Lunedì 8 dicembre dalle 10.00 alle 18.00  
Giovedì 11 dicembre sino alle 21.00

Domenica 14 dicembre dalle 10.00 alle 18.00  
Giovedì 18 dicembre sino alle 21.00  
Domenica 21 dicembre dalle 10.00 alle 18.00

### afordigusto

via Pietro Capelli 30, Lugano  
tel +41 (0)91 970 16 80  
email: info@afordigusto.ch  
www.afordigusto.ch

