

osteria del centro - via cantonale 50, comano

osteria del centro & l'Epicerie

CIBO

seducente, tritato,
fresco, emulsionato,
grattugiato, frullato, montato,
scolpito, colorato

VINO

naturale, autentico,
fruttato, aromatico, vivo,
intenso, morbido, profumato,
equilibrato, sincero

tartare e vini naturali 12 - 13 - 14 luglio 2012



osteria del centro & l'Epicerie

tartare e vini naturali 12 - 13 - 14 luglio 2012

la carta per una cena
sotto le stelle

cibo

per stuzzicare

tartare di ananas essiccato e fresco, Broccio corso
tartare di pomodori dai tre colori, oliva taggiasca, pesto di rucola

per iniziare

tartare di cocomero, zuppetta di fragola e bris e di farro
tartare di carota, arancia, frutto della passione e fiori di salvia

per continuare, a scelta

tartare di barbabietola surprise e anacardi su focaccina
tartare di capesante, bufala, zafferano, fior di capperi su taboulé
tartare di vitello all'acero e chips di verdure

per terminare

tartare di lamponi, litchi e petali di rosa in granita
tartare di anguria e meringa ghiacciata

Fr. 71.-

vino

Thierry Jaques-Dalcroze, titolare di L'Epicerie di Lugano propone una selezione di vini naturali, ovvero con la totale esclusione di diserbanti, pesticidi, concimi chimici, insetticidi e prodotti di sintesi. Prezioso risultato di un minuzioso lavoro e savoir-faire che dà la certezza di bere un vino incredibilmente fruttato, dalle fragranze spesso esplosive. Sorvegliare un vino naturale significa onorare la natura, la tipicità di terroirs e vitigni, valorizzando il cibo e rispettando noi stessi.

Per la serata (a scelta tra giovedì, venerdì o sabato)   indispensabile la prenotazione allo 091 941 38 65 - Wanda