

L'osteria LA SALITA presenta le sue serate:

IL MIELE IN SALITA

Venerdì 10 giugno 2011

Friday, June 10th 2011

In collaborazione con Carlo Olivero, ambasciatore di mieli, membro dell'A.M.I., l'Osteria La Salita propone una cena tutta a base di miele.

Ore 20.00 degustazione di mieli con Carlo Olivero

Ore 20,30 cena

Le proposte di Marco:

Menu:

Carpaccio d'orata marinato al miele

Carpaccio of sea bream marinated in honey

Sformatino di cipolla con fonduta di Castelmagno e miele

Onion flan with Castelmagno cheese fondue and honey

∞ ∞ ∞

Ravioli verdi pizzicati al plin ripieni di fonduta di caprino con pomodorini pachino, miele, basilico e scaglie di zenzero

Homemade green Ravioli stuffed with goat cheese fondue with cherry tomatoes, honey, basil and ginger

∞ ∞ ∞

Filetto di maiale alle erbe con composta di mele e peperoni caramellati al miele

Pork tenderloin in herb crust with apple compote and peppers caramelized honey

∞ ∞ ∞

Fragole con gelato al miele

Strawberries with honey ice cream

Euro 35,00 bevande escluse

Euros 35,00 drinks not included

Segui il programma delle singole serate su www.lasalita.it
Per info e prenotazioni: tel. +39 0173 787196 | info@lasalita.it

Osteria La Salita

Via Marconi 2/A | Monforte d'Alba (Cn)