

18 maggio 2004
CARNE E MIELE

Siamo espatriati in Svizzera.

Una esperienza unica, curiosa e imperdibile alla “Locanda degli Eventi” via ai Mulini, 31 Novazzano.

Menù di carne e miele proposto dal sig. Antonio Cavadini che comprendeva:

- Mousse allo sbrinz e miele con pere caramellate e michetti alle noci (miele di montagna)
- Insalatina di cappone e carciofi al profumo di “nocelette” (miele di castagno)
- Risottino dei Terreni dell Maggia ai sentori alpini profumato al miele (miele di acacia)
- Nocetta di maiale al radicchio di Treviso laccata al miele di castagno con cipolle in agrodolce (miele di castagno)
- Variegato di mousse in sfoglia, salsa al mandarino cinese.

In abbinamento sono stati scelti i vini dell’azienda DELEA che sono fortemente rappresentativi della viticoltura ticinese.