la campagna friulana, i suoi prodotti
la tradizione e l'innovazione in cucina…

Buon Natale!

Dopo il pranzo, Babbo Natale con l'asina e carrozza
porterà doni per i bambini e le nonne!!

QUOTAZIONE:

- Adulti: € 75,00
- Ragazzi e bambini: da concordare

Prezzo da intendersi bevande incluse (acqua ed i vini in accompagnamento indicati nel menù)

Giovedì 25 Dicembre 2025

Il Menù del Tinello

BRINDISI DI BENVENUTO E STUZZICHINI
Sfere di frico, barchette con ricotta all'erba cipollina
e salmone affumicato con burro all'erba cipollina e cren
Alta Langa Metodo Classico Brut Cà Bianca, Melindo e Milus Bio

ANTIPASTI
Il moscardino tiepido e bagnetto verde
Salmerino marinato con zucca in saor
Mosaico di verdure alla russa

Trancetto di baccalà cotto a bassa temperatura
con crema di broccoli e chips di patate viole
MALVASIA '23, Cantina BLASIC, Collio

PRIMI PIATTI
Gnocchi di susine con burro di Pradis e ricotta affumicata
Blecs di grano saraceno con il sugo dell'oca

Zuppiera di raviolini in brodo
ROSSO PICENO '22, Federico Mencaroni, Marche

INTERMEZZO
Sorbetto al mandarino e gin

SECONDO PIATTO
Suprema di faraona farcita con i tesori d'inverno,
melograno e sugo d'arrosto
Contorni cotti assortiti e gran misto d'insalate
MERLOT '21, La Tunella Colli Orientali del Friuli

DESSERT
"Lemon Pie", tortina al limone con meringa all'italiana
Spiedini di frutta fresca e mandorlato
Moscato Cà Bianca, Piemonte

FINE PRANZO
Caffè, grappa, liquorini e frutta spiritosa, Brulè di succo di mela