

Souper au Château avec les herbes

cena a base di erbe spontanee a cura di IPRA e Slow food Valle d'Aosta

domenica 17 settembre 2017 ore 20

Castello Tour de Villa

ANTIPASTI

Flan di patate e porri con leggera fonduta al sentore di *erba cipollina*

PRIMO

Maccheroncini freschi trafilati al bronzo con ragù di carni bianche e *foglie di maggiorana*

SECONDO

Filetto di maiale profumato al *timo di Verrayes* con semi di senape e sformatino di *Oseille*

DESSERT

Mousse al gianduia, croccante di noci e crema inglese alla *melissa*

Caffè e biscottini

Tisana

In abbinamento VINI bianchi e rossi di produttori di Gressan e Jovençon

Attività su pagamento e a prenotazione obbligatoria.

Costo della cena 50 euro a persona

Per prenotazioni: tel.+ 39 333 7762807 (dal lunedì al venerdì dalle 14 alle 19)