



Venerdì 16 marzo 2018

L'Europa in 8 formaggi

In collaborazione con



Formaggi per Tradizione

Presentazione e degustazione a Buffet dei prodotti Casarei guidati da un affinaio dell'Azienda *Luigi Guffanti*.
A seguire il giro d'Europa con i cuochi della *Diodona*

In Francia con il Brillat Savarin

Mini quiche con scarola e maggiorana al Brillat Savarin

In Spagna con il Manchego

Carpaccio con tartare di manzo,
uova di quaglia morbido al Manchego e peperone friggitello

In Olanda con il Beemster Gouda 26 mesi

Melanzana perlina con gambero dolce al Gouda e guacamole

In Portogallo con il S. Jorge

Noce di capasanta al guanciaie pepato
con S. Jorge in crosta di grano saraceno su verza croccante

In Scozia con il Shropshire

Pan brioche all'uva di Corinto con Shropshire
al Porto Sandeman addensato e gelè al Bianco fondente

Primo Piatto

In Inghilterra con il Cheddar Montgomery's

Riso di Pacifico Crespi con tuorlo d'uovo livornese
aromatizzato all'olio di tartufo e grattugiata di Cheddar

Dolce

Finalmente a casa con l'Erborinato di capra del San Carlone

Ganache montata al cioccolato bianco
con erborinato di capra del San Carlone,
battuto di fragole e dadini di pane ai 5 cereali

Caffè con cucchiaino di **Erborinato vaccino** affinato al caffè
e il suo cioccolatino

Serata a euro 55

Vini selezione Diodona inclusi