

B O R G O  
E I B N

Presenta

**BARBECUE DI FINE AGOSTO**

Domenica 25 agosto 2019

Matteo Metullio, classe 89 – due stelle Michelin conquistate alla Siriola in Alta Badia – è chef consulente dell'Harry's Piccolo e Harry's Bistrò a Trieste, insieme all'inseparabile amico e socio Davide De Pra. Appassionati cultori e precursori del km vero, costantemente alla ricerca dell'eccellenza. Sinceri, audaci, coinvolgenti ed entusiasmanti come la loro cucina. Domenica 25 agosto tornano a Borgo Eibn e presenteranno un menù esclusivo utilizzando le carni e i formaggi della nostra azienda Carniagricola. Le portate verranno perfezionate sullo Spolert a legna, rivisitazione multifunzionale della cucina storica friulana dell'800.

Il barman Giacomo Sai delizierà i palati con i suoi cocktails a base di Vermouth e Vodka.

Il Vermut rosso di Ramandolo di Tirelli & Gori, il nuovo vermouth friulano nato dall'incontro del vino Ramandolo DOCG di uva bianca appassita e un infuso di spezie ed aromi che gli conferiscono un particolare sentore mielato con parvenze di frutta secca e legno.

Blu Lie Vodka Italiana, la vodka triestina di Francesco Minucci, creata solo con distillato di grano selezionato 100% made in Italy e con l'immissione al 0,1 % di zucchero di canna e aroma naturale di grano. Bevendola non si percepiscono i suoi 40 volumi alcolici; una bugia blu che rende felici.

**APERITIVO** ..... ore 19<sup>00</sup>

**STRANGER THING:**

Il Vermut rosso di Ramandolo, Rye Whiskey, Champonzu, Ciliegia.

**WANT YOU:**

Riso, Incenso, Bergamotto (alcohol free).

• Coppa di testa, crema di patate, peperoni e cannella.

**MENU**

• Tataki di roast-beef, caviale, anguilla affumicata, yuzu, aglio nero e coriandolo.

• Risotto all'acqua e polvere di pomodoro, burro affumicato, fonduta di formàdi frant.

• Diaframma, indivia, spuma di patate al limone, arachidi.

• Total white – Cupola di ricotta del Borgo e pesche più pesche alla griglia.

**ABBINAMENTO VINI**

• Sauvignon Blanc Pouilly Fumè Deladoucette 2018;

• Pinot Nero Bachgart Klaus Lentsch 2016;

• Barbaresco Cru Gallina Castello Neive 2016;

• Sauternes Chateau Les Justices 2015.

**DIGESTIVO**

**WEEKEND LOVER:**

Blu Lie Vodka Italiana, Cipresso, Cedro, Fino.

Menu (coperto, acqua, caffè compresi), ..... € 148,00  
Aperitivo e Digestivo

Abbinamento vini..... € 40,00