

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 19⁰⁰

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