

PLAT DE FROMAGES AUX TROIS SAUCES



Ingrédients Menù

q.b. Peperonissima - VO7
q.b. Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Sauce à l'oignon rouge et au vinaigre balsamique de Modène IGP) - TQ7
q.b. Salsa di Pere e zenzero (Sauce aux poires et au gingembre)
- TV7

Ingrédients

Fromages mixtes

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Recette du chef Reinhold Unterfrauner de l'hôtel Graziana à Ortisei et du chef Willy Larese de l'hôtel Adler à Ortisei.

La recette a été créée par le chef Gianluca Galliera en collaboration avec Monica Copetti.