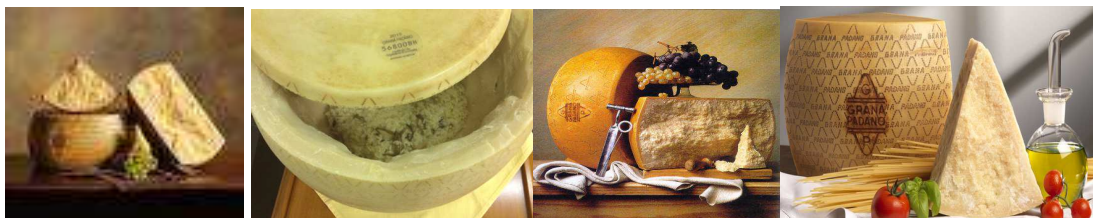




Les joies hivernales



Risotto ai "Porcini dans la meule du du"Grana Padano"

CHF 27.90 par personne

En entrée, le Risotto est servi avec un mesclun de salade

Contrairement aux autres fromages italiens à pâte dure, ce fromage non pasteurisé est fabriqué tout au long de l'année dans la région de l'Émilie-Romagne.

Son goût est plus neutre que les autres fromages italiens à pâte dure, mais certains le préfèrent à cause de cette caractéristique.

Le Grana Padano porte l'appellation italienne DOC depuis le 1996.

Il est affiné pendant 12 à 48 mois.

Le « Grana » est exclusivement « Padano »

