CANTINA alla MAGGIA
ASCONA

Risotto au riz noir

avec tomates séchées et herbes suisses



Dans la plaine italienne on cultive également du riz noir. Nommé en hommage à la déesse de l'amour Vénus, est naturel et au caractère unique. Il est délicatement décortiqué, mais non poli, ce qui permet de préserver ses précieux nutriments. Sa couleur noire élégante est entièrement naturelle. Même après une cuisson prolongée, il séduit par sa texture agréablement croquante et son arôme délicatement noisette.

Un plaisir pour tous les sens.
INGRÉDIENTS : Riz Venere italien, bouillon de légumes maison 4 % (sel alimentaire, carottes, ail, livèche, chou-fleur, poireau, panais, poivrons, céleri, extrait de levure, épices), oignons, ciboulette, mélange d'herbes « Tessin », épices

Cantina alla Maggia
Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona
Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch