

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO

MENU' DEGUSTAZIONE
- STAGIONALE -
6 PORTATE

SALMONE

MARINATO ALL'ANETO
TERRA DI LIQUIRIZIA

POLENTA TARAGNA

UOVO POCHE' - FUNGHI DI SOTTOBOSCO

RISOTTO

RICCI DI MARE - RADICCHI DI CAMPO

MACCHERONCINO INVERNALE

RAGOUT ALLE TRE CARNI
ANICE STELLATO - BARBABIETOLA ROSSA

COSTA DI MANZO

LUNGA COTTURA NEL WHISKY
CREMA DI PATATE - MOSTARDA DI FICHI

TORTA DELLE ROSE AI PISTACCHI

MANDORLE & FARRO

Euro 70,00 a persona
(Bevande Escluse)

LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE