

MENU' DEGUSTAZIONE RIVELAZIONE

OMBRINA

AL PROFUMO DI RAFANO
BUZARA DI GAMBERI - VERZA - CARPIONE

CAVALLO

CONTROFILETTO MARINATO & AFFUMICATO
CAVOLO NERO - LARDO - CAROTE

GNOCCHETTO

DI RICOTTA AFFUMICATA
SALMI' DI CERVO - SEDANO D'ACQUA - PEPE ROSA

TORTELLI

ALLA THERMIDOR
BACCALA' - MAIS - GREMOLADA

TROTA

A BASSA TEMPERATURA
LIMONE - OSTRICA - BROCCOLO DI CREAZZO

IL BACIO

MOUSSE AL GIANDUIA
CIOCCOLATO - CROCCANTE ALLA NOCCIOLA SALATA - GELEE' DI LAMPONE

€ 80,00

- Bevande Escluse -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE ; EURO 40

ABBINAMENTO 6 VINI AL CALICE ; EURO 50

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE VISIONE

CARCIOFO

ALLA BRACE

CAPRINO - ARANCIA AMARA - BRISÉE AL CAFFÈ'

CAVOLFIORE

AL BARBECUE

SALSA MORNAY - CREME FRAICHE - TARTUFO

PAPPARDELLA AL VERDE

GRANA PADANO - BROCCOLETTO DI CUSTOZA

CULURGIONES

AL TOPINAMBUR

RAPA ROSSA - RIDUZIONE DI BALSAMICO - BURRO TOSTATO

UOVO

63⁰

PATATA - SPUMA DI STRACCHINO

FRITTELLA

RIPIENO ALLO ZABAIONE

FRUTTO DELLA PASSIONE - GELATO ALLA PANNA DI MONTAGNA

€ 70,00

- Bevande Escluse -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE ; EURO 40

ABBINAMENTO 6 VINI AL CALICE ; EURO 50

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE

MENU' DEGUSTAZIONE

- A MANO LIBERA - 4 PORTATE

... DAL LIBERO PENSIERO DEI NOSTRI CHEF ...
TRA INNOVAZIONE & TRADIZIONE

E. 60,00

- Bevande Escluse -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE : EURO 40

IL PERCORSO DEGUSTAZIONE E' PREVISTO PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
LA SCELTA DEL MENU' DEGUSTAZIONE E' SUGGERITA PER I TAVOLI OLTRE LE 6 PERSONE