# MENU' DEGUSTAZIONE "FRESCHEZZA"

#### BENVENUTO DEL MULINER

#### ORTO

VEGETALI IN VARIE CONSISTENZE SORBETTO AL SEDANO - NOCI - FIORI EDULI

### CONIGLIO ROLL

ROLL
CAFFE' - FUNGHI - DRAGONCELLO

### BRODETTO

DI LAGO
PANE - POMODORO - PREZZEMOLO

#### RISOTTO

CARMAROLI 'MERACINQUE'
DATTERINO GIALLO - STRACOTTO DI ASINO - SALVIA ANANAS

#### BRANZINO

IN CROSTA SPINACI - DUXELLES DI FUNGHI - SPUMA AL FRANCIACORTA

# TRUFFLE-CAKE

GRANA - TARTUFO - FICO

€ 80,00

- Bevande Escluse. Coperto Incluso -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE; E 35 ABBINAMENTO 6 VINI AL CALICE; E 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 "FRUTTO D'AUTUNNO"

#### BENVENUTO DEL MULINER

#### ZUCCA

CUBETTO ANICE - GORGONZOLA - ROSMARINO

### RISOTTO

CARNAROLI 'MERACINQUE' ZUCCA - LIQUIRIZIA - PREZZEMOLO

## GNOCCHETTO

DI ZUCCA MANDORLA - FINFERLI - ALGA NORI

#### CIPOLLA

AVVOLTA BERGAMINO DI CAPRA - ZUCCA - TARTUFO

#### AUTUNNO

ZUCCA - CASTAGNA - RABARBARO

E. 70,00

- Bevande Escluse. Coperto Incluso -

ABBINAMENTO 3 VINI AL CALICE : E 30 ABBINAMENTO 5 VINI AL CALICE : E 45

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 DELLA CUCINA DI ANDREA FEDER ...
TRA INNOVAZIONE & TRADIZIONE

E. 60,00 - Bevande Escluse . Coperto Incluso -

ABBINAMENTO 4 VINI AL CALICE: E 35