

Menu

Tartare di menzo con brunoise di pomodori secchi

Sfogliatina di zucchine e ricotta

Flan di pecorino e miele di Nirulè

Insalata di ceci, dadolata di verdure e gallo

Tagliolini di Enkir al ragù classico

Gnocci di patate su crema di toma di Bardineto e le nostre
castagne essiccate

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con senape e
mele renette

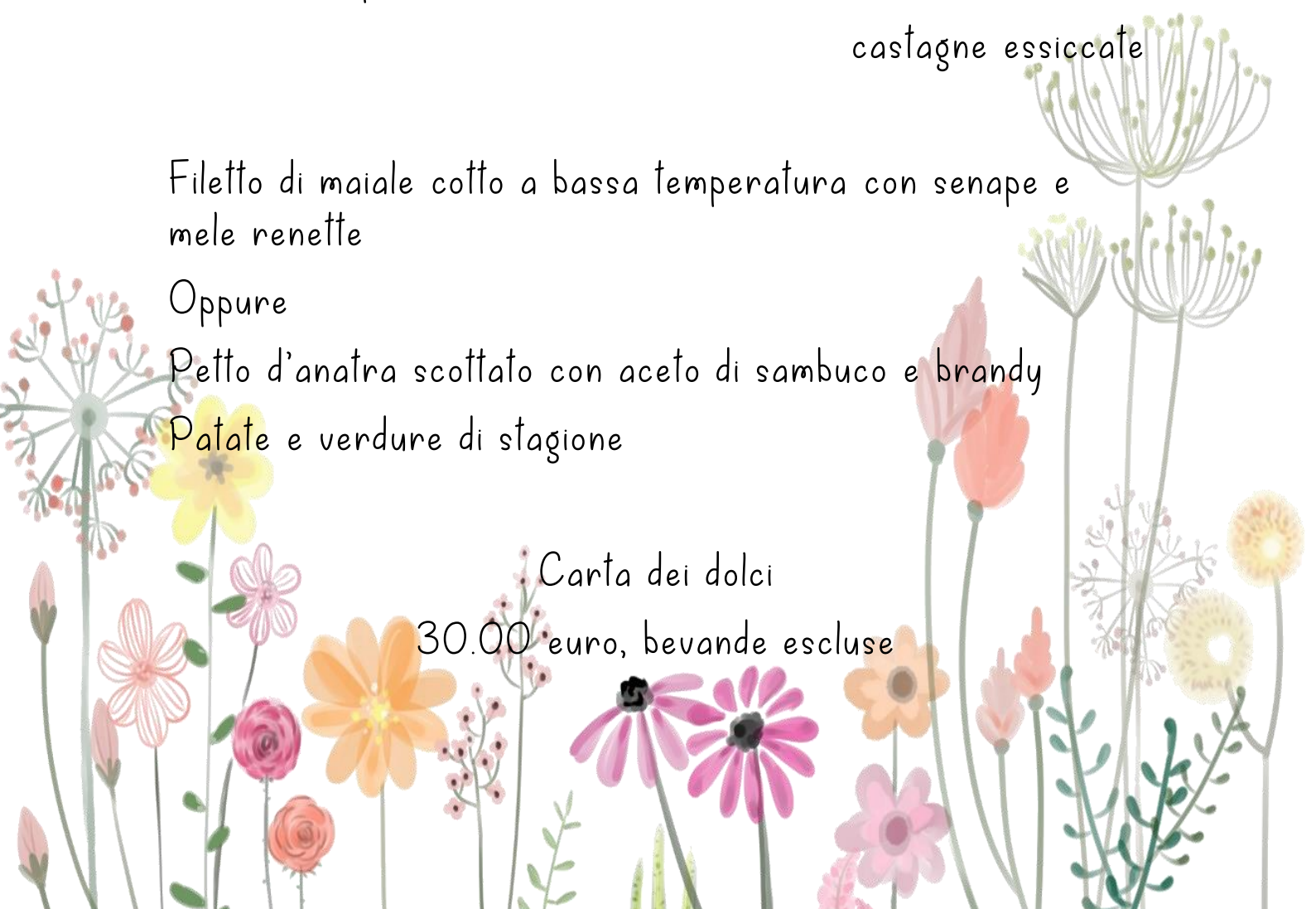
Oppure

Petto d'anatra scottato con aceto di sambuco e brandy

Patate e verdure di stagione

Carta dei dolci

30.00 euro, bevande escluse



Carta dei dolci

Tiramisù classico accompagnato da shottino di Merlino

Mousse al cioccolato bianco su purea di pere e cannella

Semifreddo al fondente con cuore di lamponi e pralinato alle nocciole

Mela antica al forno con zabaione, gelato al cioccolato e meringa

Salame dolce con la nostra confettura di pesche di vigna e crema pasticcera alla vaniglia

Vini da dessert al bicchiere

Moscato d'autunno DOP, Saracco

5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte Rugolin

6,50 euro

Pierrots, passito da vino rosso, Feudo di San Maurizio,

6,50 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al brandy, Pojer e Sandri

6,00 euro

Verney, Vermouth delle Alpi dolce, La Valdotaine

5,00 euro