

## Aperitivo di bollicine e Stuzzicherie salate

10

Dalla Terra...

... al Mare

...né Carne né Pesce

Perditempo

Pane, Grissini e Olio  
(L'oro giallo di Lesignano)

Il benvenuto dalla Cucina

Sella di coniglio arrostita in crosta di speck, olive taggiasche e pistacchi

Ravioli di carbonara

Puntine di maiale laccate al miele, vellutata di patate e cavolfiore

Rinfrescante

Il Dolce  
Piccola Pasticceria

57

Perditempo

Pane, Grissini e Olio  
(L'oro giallo di Lesignano)

Il benvenuto dalla Cucina

Sashimi di salmone, caviale di aringa affumicata, burrata e croccante allo zafferano

Paccheri, impegata di cozze e bacon

Riccioli di sogliola, lardo di patanegra e salsa di piselli

Rinfrescante

Il Dolce  
Piccola Pasticceria

57

Perditempo

Pane, Grissini e Olio  
(L'oro giallo di Lesignano)

Il benvenuto dalla Cucina

Pepite di caprino al sesamo, insalata aromatica, noci, uva e cialda di riso

Tagliatelle ripiene di rapa rossa e asparagi

“Non toccatemi il Formaggio”  
Degustazione delle nostre Selezioni, Miele e Mostarde

Rinfrescante

Il Dolce  
Piccola Pasticceria

57

La scelta dei Menù Degustazione è da intendersi per tutto il tavolo ed è il modo migliore per sperimentare la nostra Cucina e diventare un'esperienza di condivisione e di gusto

Per tavoli a partire da 5 persone è richiesta la scelta del menù degustazione per tutto il tavolo

“Il percorso dei Vini” Degustazione Vini in abbinamento

42 a persona