

Aperitivo di bollicine e Stuzzicherie salate

10

Dalla Terra...

... al Mare

...né Carne né Pesce

Perditempo

Perditempo

Perditempo

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

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

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

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Pepite di caprino al sesamo,
noci, uva, guanciale e cialda di
riso nero

Crema di zucca e cozze, sedano
rapa e broccoli confit, filetti di
mandorle e guanciale croccante

Cialda di parmigiano, fonduta e
funghi porcini al fimo

Croccante di riso, porcini e
pasta di salame

Gnocchi di castagne e capesante

Tortelli di zucca, amaretti e
mostarda di frutta e verdura

Guancetta di manzo, birra scura,
zucca e cipolle fondenti

Branzino, Prosciutto crudo di
Langhirano, carciofi tostati e
olio di pomodoro candito

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

Rinfrescante

Rinfrescante

Rinfrescante

Il Dolce

Il Dolce

Il Dolce

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

57

57

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