



Da Bacco
osteria gourmet

DEGUSTAZIONE GOURMET

MENÙ SPRING SUMMER 22 _ SEI PORTATE _50

_CEVICHE DI RICCIOLA, LIME, PISELLINI CRUDI E AGLIO NERO _04

_CROSTINO DI PAN BRIOCHES CON BATTUTA DI FASSONA
AL PROFUMO DI TARTUFO SCORSONE ESTIVO
E OVETTO DI QUAGLIA_01_03_07

_PENNONI DI GRAGNANO, FERDINANDO II
ALLA BARBABIETOLA, MOUSSE DI CAPRINO
E GERMOGLI DI SAKURA VERDE _01_07

_PACCHERO FRESCO CON MAZZANCOLLE
DEL MEDITERRANEO E TERRA DI CULATELLO _01_02

_OMBRINA COTTA SOUS VIDE,
GAZPACHO DI MELONE AL PROFUMO DI VALDOBBIADENE _04

_FILETTO DI MANZO CON SALSA MALBEC ALTA VISTA,
MIELE E ZENZERO

_DOLCE GELATO E CAFFÈ'

Il menu degustazione per la sua complessità si intende a persona e servito per l'intero tavolo.

Le paste fresche e il pane sono preparati da noi.