

Degustazione Gourmet

Menù fall winter

sette portate

euro 60,00 bevande escluse

*Pichana cotta a bassa temperatura con maionese
home made speziata e chips di cavolo nero*

(03)

*Polpo scottato su crema di ceci al rosmarino,
melograno e peperoncino*

(04)

*Garganello fresco con ragù di fassona,
pesto alla rucola e bergamotto*

(01-03-09)

Manfrigola su fonduta al Bitto

(01-07)

*Tonno rosso scottato, crauti rossi
e sedano rapa*

(04-09))

*Filetto di manzo con riduzione al Malbec,
zenzero, miele e quenelle di patata dolce*

(07)

*Ecler con gelato fior di latte, cremoso
al cioccolato fondente e caramello*

(01-03-07)

Caffè

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

** Tutte le paste fresche i dolci e il pane sono preparati da noi*