

Menù

DI PASQUA

Calice di benvenuto
accompagnato da aperitivi d'autore

Colori e sapori dei primi germiogli... L'uovo di pascolo di montagna

Scampi toast, avocado al basilico, riduzione di crostacei

Come un pulled pork:
punta di petto di manzo in una tortillas di grano saraceno,
cipolla rossa agrodolce, salsa BBQ, foglie di capperi

Riso mantecato alle erbe fragili, sambuca,
capesante affumicate, polvere di oliva verde, "caviale" di limone

Tortelli di patata acida, storione, caviale ed estratto d'asparagi

Dall'agnello e del capretto, acqua di mare, ricotta di pecora,
rucola al wasaby

PRE DOLCE:
Mirtillo e violetta

DESSERT:
Cioccolato 70%, frutto della passione e cocco

Coccole dolci

€110 coperto e acqua inclusi
€40 abbinamento vini

Chef: Raffaello Mazzolini