



Menù

Ferragosto

ANTIPASTI

Crudo Riserva "Venegoni" 28 mesi, Salame Nostrano, Coppa Antica e Lardo contadino con Formaggio di Pecora Bitti, Caciottina alla Curcuma, Robiola di Bufala, sottaceti e sott'olio

Carpaccio di Salmone marinato con riso rosso selvaggio, crema di Peperone Rosso e Giallo, spuma di Stracciatella e Mentuccia fresca

PRIMO

Lasagnetta con Ragout di Costine di maialino, Provola affumicata, Olive taggiasche e Basilico

SECONDO A SCELTA TRA

Entraña di Manzo con Patata schiacciata, chutney di Pesca e Tabasco e Caprino al Lime

o

Turbante di Branzino con crema di Patata dolce, Friggitello e Mayo all'aneto

DESSERT

Crostatina con pasticcera alle Mandorle e ganache al Passion Fruit



55 EURO
VINO ESCLUSO

