

Natale 2018

Menù

Aperitivo di Benvenuto

< Sfogliata di Salmone Selvaggio >
Marinato all'Aneto & Zuccherò Demerara
su 3 Estratti di Clorofille diverse (Cavolo Nero, Cime di Rapa e Topinambur)

< Tortino >
di Patate di Moscatello
Cotte nel Thè Affumicato del Tibet, Porcini e Taleggio di Bufala al Tartufo Invernale

Tortelloni Neri di Branzino
su Ristretto al Profumo di Lauro

Risotto
al Radicchio Tardivo di Treviso & Mulinero

< Cappello del Prete >
in Olio E.V.O del Garda e Lugana 'Cemento' (Cantina Marangona)
Purea di Fave, Sedano Bianco, Mele Renette e Fichi Caramellati

< Tartatin >
Gelato alla Vaniglia Bourbon
e Mostarda di Melone Bianco

*Euro 60,00 per persona
(Vini Esclusi)*