



Menu Degustazione

Tartare di ricciola

zuppetta di cetriolo, pomodori marinati all'extravergine e arachidi

Franciacorta Cuvee 22 Brut Castello Bonomi

Ravioli di ventresca di tonno

crema di mozzarella e piselli, aria di teste di gambero affumicate

Rosato Coste della Sesia '13 Le Pianelle

Foie gras d'anatra

in terrina, composta di frutta, pan brioches

Sauternes '01 Chateau Lamothe Guignard

Filetto di maiale

patata al Grana Padano, pesche candite al dragoncello e anice stellato, aceto balsamico

6D3 Monferrato Rosso DOC '18 Arrilonga

Meringata

lampone e doppia crema pasticceria alla vaniglia

85

degustazione di quattro vini

35

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04

Siamo a Vostra disposizione per qualsiasi chiarimento