



Menù Degustazione “Terra” Ottobre 2016

“Zucca e funghi”

Stuzzichino

Cappuccino di lattuga, pane croccante e spuma di carbonara

Antipasto

*Porcini pastellati in crosta di sesamo bianco con salsa di mela
alla senape e carne “salada” del Trentino con
lamelle di Puzzone di Moena*

Primo piatto

*Triangoli giganti di pasta agli spinaci ripieni di zucca del nostro orto
con Trombette dei morti e lamelle di pecorino sardo su crema di patate*

Pietanza

*Filetto di cervo appena scottato in crosta di pane ai frutti di bosco con
Finferli stufati e patate di Montese cotte sotto la cenere*

Peccato di gola

*Tortino morbido al caffè con cremino di zucca e zenzero,
gelato di crema alla vaniglia e cuore croccante di cioccolato bianco*

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone



Menù Degustazione “Mare” Ottobre 2016

Stuzzichino

Cappuccino di lattuga, pane croccante al caviale e spuma di carbonara

Antipasto

Insalata di polipo a vapore e cavolo cappuccio con “bagna couda” leggera, spuma di burrata frizzante e crackers di pasta al nero di seppia

Primo piatto

Agnolotti ripieni di cappelletti e gamberi con calamari alle violette e scampi all'extravergine sardo da olive Bosana su crema di zucca

Pietanza

Trancio di tonno Sashimi appena scottato in crosta di polenta con zuppa di fagioli al culatello, cipolle di tropea al balsamico, mido di pasta katayfi e mazzancolle alla griglia

Peccato di gola

Cupola di mousse ai fichi neri e mascarpone con meringhette, gelato allo yogurt bianco, salsa di pesca melba e nuvola di nocciola

Buon Appetito

***Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €54,00 per persona.***