



## *Menù Degustazione “Terra” Dicembre 2016*

### *Tartufo bianco del bosco della Panfilia*

#### *Stuzzichino*

*Insalatina di cous-cous al topinambur con  
spuma di aglio dolce di Voghiera*

#### *Antipasto*

*Millefoglie salata con crema pasticcera alla zucca, pellicola di patate  
violette, salsa di lattuga e misticanza al grana padano con tartufo bianco  
del Bosco della Panfilia*

#### *Primo piatto*

*Bauletti ripieni di squacquerone con petto d’anatra leggermente affumicato su crema di  
zucca con scaglie di pecorino di grotta di Brisighella con tartufo bianco  
del Bosco della Panfilia*

#### *Pietanza*

*Costoletta di cervo dei colli Bolognesi cotta “rosa” in crosta di pane ai frutti di bosco  
con porcini e spicchi di patate al forno*

#### *Peccato di gola*

*Tortino morbido di pan di spagna 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  
ed è proposto a €74,00 per persona.*



## *Menù Degustazione “Mare” Dicembre 2016*

### *Stuzzichino*

*Insalatina di cous-cous al topinambur con  
spuma di aglio dolce di Voghiera*

### *Antipasto*

*Zuppetta di amatriciana con baccalà e code di mazzancolle  
scottate in padella al burro di cacao con polvere di capperi delle  
Tremite e cialda di pisellini*

### *Primo piatto*

*Portafogli di pasta al nero di seppia ripieni di pesce spada allo zafferano e  
caviale di trota con granchiotti rosa a vapore, ragù di  
verdurine e la nostra bottarga di rombo*

### *Pietanza*

*Tagliata di tonno Sashimi in crosta di sesamo biologico con  
zuppa di fagioli verdi Azuki, cipolle di tropea al balsamico,  
nido di polenta integrale di Storo, mazzancolle alla griglia e moka di crostacei*

### *Peccato di gola*

*Sfera di semifreddo alla pera e nocciola con mandarini  
caramellati allo zibibbo e gelato allo yogurt*

### *Buon Appetito*

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