



Menù Degustazione “Terra” Dicembre 2018

“Tartufi e funghi”

Stuzzichino

*Spaghetti di zucca con pesto di zucchine alle mandorle e
Pane guttiau sardo*

Antipasto

*Carpaccio di filetto di fassone Piemontese al sale affumicato con salsa
“Caesar” alla senape, gocce di porto rosso, pane di lievito madre ai fichi,
Tartufo nero, polvere di porcini e zucca croccante*

Primo piatto

*Piccoli portafogli di pasta fresca ripieni di burrata e tartufo nero con cardoncelli
pugliesi, crumble salato al miele, Tartufo bianco dei colli bolognesi e
spirale di parmigiano*

Pietanza

*Piccione in due cotture:
Tagliata di petto “rosa” con ciuffi di patate e salsa al fondente Criollo di Domori;
Coscetta lardellata arrosto con zabaione al rosmarino e budino di zucca*

Peccato di gola

*Brioche al lievito madre al profumo di vaniglia e agrumi con salame al cioccolato,
sottiletta di cioccolato bianco gratinata, ketchup di lamponi e gelato alla crema*

Buon Appetito

**Il Menù viene servito per almeno due persone
ed è proposto a €64,00 per persona.**



Menù Degustazione “Mare” Dicembre 2018

Stuzzichino

*Spaghetti di zucca con pesto di zucchine alle mandorle e
Pane guttiau sardo*

Antipasto

*Insalatina di polipo, burrata e anacardi con gel di limone in
cilindro di fillo con germogli di porro e crema di topinambur montata
all'olio e.v.o. pugliese*

Primo piatto

*Millefoglie di pasta al nero di seppia ripieni di orata, patate e pomodorini secchi con
Astice canadese appena scottato, dadolata di zucca e pesto di basilico*

Pietanza

*Calamaro rosolato ripieno di tonno sashimi e zucchine con mazzancolla al rhum
pomodorini infornati, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria e pane alla
paprika*

Peccato di gola

*Semifreddo alla vaniglia Bourbon e lamponi con
zuppa di fragoline di bosco, “zampirone” di biscotto
e polvere di croccante alle nocciole*

Buon Appetito

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