



# **Menù Degustazione “Funghi e Tartufo nero” Ottobre '23**

## **Stuzzichino**

**Torta di riso salata ai borlotti con yogurt greco**

## **Antipasto**

**Bignè gigante ripieno di ricotta ed erbe con funghi shiitake spadellati, spuma di cannellini al tartufo nero e speck croccante**

## **Primo piatto**

**Triangoli ripieni di cinghiale dell'appennino tosco emiliano con porcini spadellati, sugo d'arrosto ai fichi, parmigiano 30 mesi e polvere di more**

## **Pietanza**

**Filetto di “Black Angus” con finferle trifolate, Tartufo nero autunnale, salsa alla liquerizia, spuma di burrata e rosti di patate**

## **Pre-dessert**

## **Peccato di gola**

**Velluto rosso” mousse di yogurt, cremoso al cioccolato bianco e frutti rossi e bavare al gianduia su croccantino di pasta sfoglia con gelato alla vaniglia e pere al vino rosso**

## **Buon Appetito**

**Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi,  
ed è proposto a €60,00 per persona.**

**Percorso degustazione di 4 vini in abbinamento a €25,00 per  
persona**



## **Menù Degustazione “Mare” Ottobre '23**

### **Stuzzichino**

**Torta di riso salata ai borlotti con yogurt greco**

### **Antipasto**

**Tortino di polpo e patate allo zafferano con cracker di pasta brisèè, la sua “panna cotta”, polvere di olio abruzzese, salsa di stracciatella allo zenzero e caviale di coregone**

### **Primo piatto**

**Cappellacci di pasta alla rapa rossa ripieni di baccalà mantecato e patate cotte sotto la cenere con burro allo shiso e astice canadese alla birra**

### **Pietanza**

**Trancio di filetto di ricciola Sahimi scottato nel burro di cacao con crema di sedano rapa, katsuobushi, mazzancolle al mais e crumble di pane tostato all'alga nori**

### **Pre-dessert**

### **Peccato di gola**

**Terrina ghiacciata alle fragole, cioccolato bianco e lime con sorbetto alle more di rovo, salsa di frutto della passione e pasta frolla al cioccolato**

### **Buon Appetito**

**Il Menù viene servito per tutto il tavolo, bambini esclusi, ed è proposto a €65,00 per persona.**

**Percorso degustazione di 4 vini in abbinamento a €25,00 per persona**