



## Menu Degustazione

### Capasanta tiepida

salsa di pere all'extravergine e zenzero, fave alla vaniglia,  
gel al bloody mary e crosta di pane

Gran Cuvee Brut Travaglino

### Ravioli affumicati agli scampi

crema di mozzarella, piselli, salvia e polvere di camomilla

Friulano Exordium '12 Il Carpino

### Foie gras d'anatra

in terrina, composta di prugna e noci, pan brioches

Sauternes '01 Ch. Lahonade-Peyraguey

### Lombata di agnello

pomodoro crudo, purea di patate al burro, salsa di amarene, polvere di peperone

Gattinara '12 M. Franchino

### Sfera di cioccolato

lampone e cioccolato calda

il menu completo

€. 73,00

degustazione di quattro vini

€. 25,00

oppure

due piatti a scelta e il dessert

€. 49,00

degustazione di due vini

€. 16,00

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