



# Menu Degustazione

## Carpaccio di capesante

crema di sedano rapa, mandarini al timo e burro al legno di liquirizia

Trento DOC Ferrari Perlé 2013

## Foie gras d'anatra

in terrina, composta di uva, pan brioches

Sauternes '01 Ch. La Chartreuse

## Tortelli farciti di burrata

carciofi rosolati, olive del Betti e bottarga

6D3 Monferrato Rosso '16 Arrilonga

## Costata di vitellone Bavarese I.G.P.

barbabietola al forno, burro di arachidi e polvere di porcino essiccato

Centopercento Pinot Nero '14 Prime Altire

## Tortino di cioccolato al lampone

e croccantino al wafer

il menu completo

80

degustazione di quattro vini

35