



Tasting Menu

Scallops carpaccio

celeriac, mandarins with thyme and liquorice wood butter

Trento DOC Ferrari Perlé 2013

Duck foie gras terrine

grape jam, pan brioche

Sauternes '01 Ch. La Chartreuse

Tortelli stuffed with burrata

artichokes, Betti's olives and bottarga

6D3 Monferrato Rosso '16 Arrilonga

Bavarian veal steak I.G.P.

baked beetroot, peanut butter and dried porcini mushrooms

Centoperceto Pinot Nero '14 Prime Altire

Raspberry chocolate cake

and crunchy wafer

the full menu

80

tasting of four wines

35

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