



Menu Degustazione

Carpaccio di capesante

salsa di pere all'extravergine e zenzero, fave, bloody mary e crosta di pane

Cuvée 59 Brut Travaglino

Ravioli di gamberi di Sicilia

crema di mozzarella e piselli, aria di camomilla

Quinto Quarto bianco Franco Terpin

Foie gras d'anatra

in terrina, composta di frutta, pan brioche

Sauternes '01 Chateau La Chartreuse

Lombata di agnello

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

6D3 Monferrato Rosso '16 Arrilonga

Pannacotta,

pistacchio salato, brownies al cioccolato

il menu completo

80

degustazione di quattro vini

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