

Essenze della Terra

Profumi di Mare

Natura

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Il benvenuto dalla Cucina

Pane, Grissini e Burro salato

Pane, Grissini e Burro salato

Pane, Grissini e Burro salato

Ventaglio di petto d'Anatra in emulsione balsamica, insalata aromatica di Roquefort e noci

Crema di zucca e cozze, sedano rapa e broccoli confit, filetti di mandorle e guanciale croccante

Colazione Salata: Cappuccino di zucca, spuma di gorgonzola e crumble di amaretti

Cappelletti di zucca e costine di maiale in brodo ristretto alla Birra

Paella a modo mio

Cappellacci di funghi porcini e salsa al tartufo nero

Stinco di vitello, il suo fondo, cappuccio rosso e giardiniera di verdure

Spiedino di pesce spada ai sapori Mediterranei e insalata di arance

“Non toccatemi il Formaggio”
Degustazione delle nostre Selezioni, Miele e Mostarde

Rinfrescante

Rinfrescante

Rinfrescante

Il Dolce

Il Dolce

Il Dolce

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

Piccola Pasticceria

57

A persona

57

A persona

57

A persona

Le nostre proposte degustazione sono da intendersi per tutto il tavolo

Menù a mano libera

Percorso degustazione di 10 portate a fantasia dello Chef

75 a persona

Questa tipologia di menù è da intendersi uguale per tutto il tavolo

“Il percorso dei Vini”

Degustazione vini in abbinamento al menù scelto

42 a persona