PANE E BENVENUTI

FRITTELLA DI MELA, SARACENO, LARDO DI MAIALE NERO

MANZO MARINATO – BIO ALTO ADIGE
CARPACCIO DI ZUCCA, VINAIGRETTE, PINOLI

ZUCCA, COCCO, PISTACCHI E ROSMARINO

PANE FATTO IN CASA E GRISSINI STIRATI A MANO
FARINE "MULINO MARINO" - ITALIANE, BIOLOGICHE, MACINATE A PIETRA

TEST SENSORIALE
BIANCO SALATO – ERBE AROMATICHE – PEPE E RAPA – CURCUMA E LIMONE
POMODORO E ORIGANO – ACCIUGA DEL CANTABRICO – FUMO E VANIGLIA

MENU DEGUSTAZIONE
€ 95,00

TOPINAMBUR, BISQUE DI CROSTACEI E POLPA DI RICCIO
AGLIO NERO, TÈ AFFUMICATO LAPSANG SOUCHONG

LINGUA DI VITELLO ARROSTITA
SENAPE, CARCIOFI, CAPPERI DI PANTELLERIA

RISO, MISO, ALLORO, ZAFFERANO E STRACHITUNT
CARNAROLI BIO TENUTA CASTELLO LAVORATO A PIETRA

GUANCIA DI MANZO BRASATA – BIO
BARBECUE DI CAROTA E MASALA

LE NOSTRE CASTAGNE, ANICE, ESSENZA DI MANDARINO
TENERINA AI MARRON GLACÉ, MOUSSE DI CASTAGNE, CIOCCOLATO BIONDO

° ° °

PICCOLA PASTICCERIA

MENU DEGUSTAZIONE
A TRE PORTATE
€ 80,00

TRE PORTATE A SCELTA, SELEZIONATE DAL MENU DEGUSTAZIONE PROPOSTO. PREVISTO UN SOLO SECONDO.
PANE, BENVENUTI E PICCOLA PASTICCERIA INCLUSI.

SECONDI A SCELTA

QUAGLIA, FOIE GRAS, RIDUZIONE DI PASSITO
PATATE DOLCI, PURÉ DI MELE E PIMENTO

GUANCIA DI MANZO BRASATA – BIO
BARBECUE DI CAROTA E MASALA

BACCALÀ MANTECATO, CHIPS DI MAIS BIANCO E SPEZIE
INSALATA DI RADICCHI, BALSAMICO, ZENZERO E SEMI DI ZUCCA

DOLCI A SCELTA

LE NOSTRE CASTAGNE, ANICE, ESSENZA DI MANDARINO
TENERINA AI MARRON GLACÉ, MOUSSE DI CASTAGNE, CIOCCOLATO BIONDO

CIOCCOLATO, AMARENE DI CANTIANO, PANNA E CARDAMOMO
CREMA AL CIOCCOLATO VALRHONA, PAN DI SPAGNA, RUM E AMARENE

MELA E CANNELLA
MELE SEMICANDITE, BISCOTTO E GELATO ALLA CANNELLA
RUM, UVETTA E PINOLI

DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI
MOSTARDE FATTE IN CASA

Aperitivo metodo classico € 10,00 - acqua € 4,00 - caffè € 2,00

I MENÙ PROPOSTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI. TUTTE LE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SONO INDICATE NEL REGISTRO A DISPOSIZIONE SU RICHIESTA. COMUNICARE IN ANTICIPO QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA. IN PRESENZA DI ALLERGIE MOLTO GRAVI NON È GARANTITO IL SERVIZIO DEL MENU DEGUSTAZIONE.

PER EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE O QUALORA NON FOSSERO GRADITI ALCUNI INGREDIENTI, CHIEDIAMO CORTESEMENTE DI COMUNICARLO AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE AL FINE DI VERIFICARE CON ATTENZIONE LE MATERIE PRIME UTILIZZATE E POTERVI PROPORRE LA SOLUZIONE PIÙ INDICATA.

* ALCUNI PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI ALL'ORIGINE, SONO CONSERVATI MEDIANTE SOTTOVUOTO E ABBATTIMENTO A -20°C. TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AL CONSUMO A CRUDO HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVO CON ABBATTIMENTO A -20° CONFORME ALLA NORMATIVA E SECONDO REGOLAMENTO (CE) 853/2004.