

# MENU' CONVIVIALI DICEMBRE 2024

## MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

### ANTIPASTI

Avocado Toast: salmone isole Faroe, mayo di avocado e riccia di campo

Zuppetta di gamberi e ceci di Spello con foglioli di papavero

### PRIMO PIATTO

Tagliatelle di al pino mugo ed erbe con baccalà e pistacchi

### SECONDO PIATTO

Soffice di dentice al cavolo nero con crema di zucca e cialda di lenticchie

### DESSERT

100% Tropicale

euro 70

## MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

### ANTIPASTI

Flan di primizie dell'orto con crema di "Riserva Bianca Bella Lodi" di bufala e doratelle

Insalatina calda di Iberico, fagiolo bianco "Cocco" di Spello e verdure all'agro

### PRIMO PIATTO

Riso "Salera" affinato 2 anni, mantecato al cacio d'Amatrice, pepe Pondicerry e cavolo nero

### SECONDO PIATTO

Cappello del prete di vitello, nocciola del Piemonte, capperi di Pantelleria e patate ratte

### DESSERT

Mousse di mascarpone e fava Tonka con sablé al cacao e arancia candita

euro 60

Il menù degustazione comprende coperto, acqua, vino e caffè  
e necessita dell'adesione dell'intero tavolo per tipologia di menù



ristorantebotero.it