

Menu conviviali di Dicembre

Menù degustazione Mare

ANTIPASTI

Gamberi al vapore, insalatina di cavolfiore, arancia e polvere di olive

Soffice di dentice alla zucca, crema di friarielli e cialda di riso

PRIMO PIATTO

Riso "Salera" mantecato al topinambur, scaloppa di capasanta e sugo d'arrosto

SECONDO PIATTO

Zuppetta di seppie, carciofi e lenticchie di Spello all'olio EVO novello

DESSERT

Budino al mango con frutta tropicale

euro 65

Menù degustazione Terra

ANTIPASTI

Insalatina di cappone, spinacino, melograno e pistacchi

Flan di cavolo nero, composta di zucca, pecorino di Amatrice e pop patata

PRIMO PIATTO

Agnolini Mantovani, sughetto di carciofi, Parmigiano "Vacche Brune" e tartufo nero

SECONDO PIATTO

Tegamaccio di Scottona Iberica con purea di Topinambur

DESSERT

Mousse di Torrone, salsa all'arancia e crumble al cacao

euro 55

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

