

Menù degustazione Mare

Il menù degustazione necessita dell'adesione dell'intero tavolo per tipologia di menù

-Pesce Lanzardo in olio cottura, morbida polenta bianca, bionda di Chevennes e Lemon Grass

-Spadellata di calamari Cacciaroli, funghi Shitake e clorofilla di prezzemolo

-Busiate Trapanesi al pesto d'aglio Orsino, crudo di gamberi di Mazara e capperi dry

-Tempura di baccalà, broccolo Romanesco e composta di pomodorini agrodolci

-Bianco mangiare al cocco, salsa di mango e crumble al cacao Valrhona

-Caffè

Euro 60,-

Compreso, coperto, acqua e caffè
Vini esclusi

Menù degustazione Terra

Il menù degustazione necessita dell'adesione dell'intero tavolo per tipologia di menù

-Culatta di San Polo d'Enza con frittelle di Salva Cremasco

-Tortino di zucca "Delica" Mantovana, Blù di bufala, Gomasio e crisp di patata

-Risotto mantecato al Formai de Mùt e Paruch della Val Brembana "Erba del buon Enrico"

-Spallina di maialino scomposta, la sua pelle croccante e verdure invernali

-Gelato al fior di latte mantecato con miele di Castagno di Borgotaro e croccante di mandorle

-Caffè

Euro 50,-

Compreso, coperto, acqua e caffè
Vini esclusi

BOTERO
RESTAURANT / CREMA

 ristorantebotero.it

Ristorante Botero
Via Verdi, 7
26013 Crema (CR)

P.Iva 01365770195

Info e prenotazioni:

Tel. 0373 87 911

