

BOTERO

RESTAURANT / CREMA

Menù degustazione Mare

ANTIPASTI

Tempura di baccalà con rosso di Navarra ripieno di patata ed erbe

Polpo Mediterraneo arrosto, purea di zucca, nero di Voghiera e Parmigiano Vacche Brune

PRIMO PIATTO

Raviolo di gamberi e cavolo nero, brodo di barbabietola e capperi dry

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno (secondo disponibilità)

DESSERT

Budino al mango, salsa di melograno e crumble al cacao

Menù degustazione Terra

ANTIPASTI

Flan di patata viola, crema di Salva Cremasco e funghi Shitake

Cecina de Lèon, uovo affogato e tortino di carciofi

PRIMO PIATTO

Malfatti di zucca, blu di bufala, Gomasio e pop quinoa

SECONDO PIATTO

Filetto di Blonde d'Aquitane, infuso di pepe Pondicherry e carciofi

DESSERT

Gelato alla crema mantecato con miele di Castagno di Borgotaro e croccante di mandorle

euro 60

(Vini esclusi)

euro 50

(Vini esclusi)

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