

BOTERO

RESTAURANT / CREMA

Il nostro Menù di Pasqua

ANTIPASTI

Uovo di faraona, lattuga Zuccherina alla plancha, Tete de Moine e terra di sesamo

Soffice di baccalà al verde di basilico, agretti, cicerchia e frittino di gamberi di laguna

PRIMO PIATTO

Risotto cremoso con asparagi, formaggella di Val di Scalve ed erbe spontanee

SECONDO PIATTO

Lombata di vitello rosata con bruscandoli e riduzione al Calvados

DOLCE

Sfera morbida di cioccolato Jivara 40% con cuore di lampone e Marquise di cacao

CAFFE'

"Colomba Artigianale"

Vini e bevande inclusi

euro 85

MICHELIN
2026

