



€ 75 (esclusi i vini)

Amuse-bouche con bollicine

Galletta di pane alla curcuma con ricotta fresca,
fave e bottarga di tonno

Antipasti

Ricciola al quasi caramello con tortino di lenticchie, bulgur e soia verde

Petto d'anatra asciugato alla senape con mistricanze, frutti rossi,
mandorle e formaggio di capra

Primi piatti

Gnocchetti di patate e fagioli neri con biette e astice

Pappardelle di farro con ragout d'agnello e tartufo nero

Dalla terra e dal mar.....

Costoletta d'agnellino da latte in crosta di pane nero con patate al timo e burro
d'alpeggio con contrasto di mazzancolle al masala

Dessert

Gran Buffet di dolci tipici della tradizione,
dolci monoporzione, torte, frutta fresca, piccola pasticceria
fontana del cioccolato