



**APERITIVO DI BENVENUTO DELLO CHEF**

**CARCIOFO**

topinambur,liquirizia e fondo vegetale

**BACCALÀ**

salsa ai due peperoni,caviale affumicato e olio al basilico

**CONIGLIO**

lombo farcito di fegatini e salsiccia,cavolfiore e tartufo nero uncinato

**SPAGHETTONE “PASTIFICIO MANCINI”**

Burro Demisel della Normandia,Bottarga di tonno e polvere di Limone nero

**RICCIOLA**

in crosta di pane e peperone rosso,salsa di cozze misticanza con crema di mandorle

**AGNELLO**

Scamone,Purea di Sedano rapa e Verza al BBq

**PREDESSERT**

**PASSIONE**

Frolla al Cacao,ganache di arachidi e sale, sorbetto al frutto della passione

**€ 110,00**

\* in abbinamento il nostro Sommelier Mattia propone una degustazione 7 Vini a Calice dal costo di € 85

\* i menu degustazione si intendono per tutti i componenti del tavolo il pane ai cereali servito è di nostra produzione con solo lievito madre

\* il coperto è di € 5