



Menù degustazione

Mare

ANTIPASTI

Acciughe "Don Tonino", burro di Zangola, pan di Senna, senape di campo e aglio Orsino

Scarpette alla plancha, crema di piselli, rabarbaro e basilico fritto

PRIMO PIATTO

Risina di Spello con calamari, mugnoli, salvia e mandorle

SECONDO PIATTO

Polpo verace con topinambur, friggittelli e capperi di Pantelleria

DESSERT

Tropical cheesecake

euro 70

(Vini esclusi)

Terra

ANTIPASTI

L'asparago bianco e l'asparago verde, robiola di Roccaverano e Gomasio

Lollipop di quaglia, ovetto, misticanza e Garum di pollo

PRIMO PIATTO

Pappardelle con ragù di cortile a fondo bianco

SECONDO PIATTO

Ganascino di vitello brasato con purea di piselli e finocchio selvatico

DESSERT

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

euro 60

(Vini esclusi)

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

BOTERO

RESTAURANT / CREMA



MICHELIN
2025