



ANTIPASTI

Capasanta in filo con salsa yuzu
Soffice di baccalà all'olio di Peranzana
Battuta di salmone Balik, cremoso di cavolfiore
Mazzancolle con radicchio tardivo e mayo allo zenzero

PRIMO PIATTO

Riso Carnaroli riserva San Massimo con robiolina di capra, aneto e prosciutto di tonno

SECONDO PIATTO

Zuppetta di mare con crostacei, molluschi e pesce bianco

DOLCE

Budino al frutto della passione, cioccolato bianco e coulis di mela verde

CAFFE'

Vini inclusi

CAD € 55,00



ANTIPASTI

Insalatina di cappone, radicchio tardivo e castagne al miele
Battuta di Fassona piemontese con capperi di Pantelleria
La russa vegetale con verdure d'inverno
Sfoglia di pasta Brick, cotechino, friarielli e lenticchie

PRIMO PIATTO

Ricci di pasta all'uovo con ragù bianco di Fassona piemontese al coltello

SECONDO PIATTO

Cappello del prete di vitello cotto 24 ore con polenta di mais Corvino di Formigara

DOLCE

Gelato mantecato al fior di latte con miele di castagno e croccante di mandorle

CAFFE'

Vini inclusi

CAD € 45,00