



ANTIPASTI

Cavolfiore in tempura, carpaccio di baccalà "Rafols", peperone del Piquillo e maionese di prezzemolo
Culatta di Soragna, radicchio tardivo marinato e muffin di carciofo

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Gli Aironi" mantecato con il nostro Stracco al tartufo nero,
crudo di capasanta e foglia d'ostrica
Zuppetta di cappone all'acqua di torba, marroni e pan di capperò

SECONDO PIATTO

Guanciolo di vitello cotto 24 ore, purea di Pastinaca e patata con profumo di incenso al tavolo

DOLCE

Tartelletta di frolla arancia e zenzero con mousse di panettone e crema di caffè

CAFFÈ

Vini inclusi

CAD € 70,00