

BOTERO

RESTAURANT / CREMA

Menù degustazione Mare

ANTIPASTI

Bruschetta di pane cotto a legna con pizzicata di mare, burrata e cicoriella selvatica

Polpo glassato al Marsala, crema di Topinambur, rosso del Piquillo, capperi e prezzemolo

PRIMO PIATTO

Velletuta di lattuga e baccelli con gamberi Teriyaki e Gomasio

SECONDO PIATTO

Scaloppa di baccalà morbida croccante con asparagi e Parmantier

DESSERT

100% Tropicale

Menù degustazione Terra

ANTIPASTI

Muffin di agretti, Salva Cremasco e sbriciolata di olive e limone

Battuta di Fassona "Selez. Cazzamali", salsa Magnabufet,

insalatine di campo e cialda di grano Saraceno

PRIMO PIATTO

Quinoa risottata al ragù bianco di faraona, pistacchio e Parmigiano delle vacche brune

SECONDO PIATTO

Lingotto di Fassona "Selez. Cazzamali" affumicato con tortino di patate e coste

DESSERT

Mousse di Cheese cake con Streusel di noci e caramello salato

euro 65

(Vini esclusi)

euro 55

(Vini esclusi)

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