

# **MENU DEGUSTAZIONE**

## **AMUSE-BOUCHE**

*Ceviche di Lucioperca e carote in carpione*

## **ANTIPASTO**

*Tartare di manzo, crema di porcini, sedano rapa e sablè allo scalogno*

## **PRIMO**

*Ravioli di burrata e gamberi nel suo olio, umami di pomodoro*

## **SECONDO DI PESCE**

*Lucioperca crema zucca e porcini trifolati*

## **SECONDO DI CARNE**

*Cuore di Filetto di manzo, cavolfiori all' umami di pomodoro*

## **PRE -DESSERT**

*Bignè alla crema Chantilly*

## **DESSERT**

*Tartelletta al cioccolato e arancio*

**Minimo per due persone**

**Menu Completo 91.-**

**Menu + Abbinamento  
vino 125.-**

**Menu 4 Portate 75.-**

**Menu + Abbinamento  
vino 98.-**