



MENU DEGUSTAZIONE FESTA DEL REDENTORE

SABATO 20 LUGLIO 2024

APERITIVO DI BENVENUTO CON ENTRÉE

Bovoletti, tartelletta con baccalà mantecato

ANTIPASTO

Capesante in saor

Moscardino alla brace, bietola al vapore e bagna càuda

PRIMI PIATTI

Ravioli con granceola, salsa allo zafferano e uova di lompo

Risotto al nero con carpaccio di seppia marinato allo yuzu e fiori di zucca

Sorbetto al melone e finger lime

SECONDO PIATTO

Sogliola leggermente affumicata con funghi porcini, spuma ai porcini e tartufo nero

PRE DESSERT

Gelato alla pesca

PER FINIRE

Crema frita con fichi freschi e salsa agrodolce all'aceto d'uva (Acetaia Sereni)

Caffè

Tutti i piatti sono accompagnati da un cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

Terrazza esterna € 170

Sala interna € 140

Bevande escluse