



Degustazione della Cena The Wine Tasting Dinner

Degustazione di 4 Vini Accompagnata Dal Seguento Menu
Tasting of 4 Wines Accompanied by the Following Menu
60,00 euro Per Persona

Classico

Uovo Bio Cotto a 62° con Crema di Cavolfiore, Limone, Mostarda di Cipolle di Tropea e Tartufo Fresco
Bio Egg Cooked at 62 Degrees with a Cream of Cauliflower, Lemon, Tropea Onion Jam and Seasonal Fresh Truffle

Tagliatelle al Capriolo con Limone Candito e Cioccolato Fondente
Tagliatelle Pasta with Venison, Candied Lemons and Dark Chocolate

Filetto alla Piastra, Crema di Zucca Gialla e Cipollotto Glassato
Pan Seared Filet Mignon With a Cream of Yellow Squash and Glazed Spring Onions

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Vegetariano

Insalata Fresca di Ortaggi Stagionali in Consistenze e Perle di Aceto Balsamico
Salad of Garden Fresh Vegetables in Varied Textures and Pearls of Balsamic Vinegar

Ravioli Ripieni di Parmigiano Reggiano 24 Mesi con Pesto di Fave, Piselli e Fondo di Cipolla
Ravioli Filled with 24 Month Aged Parmigiano Cheese in a Pesto of Fava Beans, Peas and Braised Onions

Flan di Pecorino allo Zafferano, Composta di Mirtilli e Insalata di Sedano Rapa
Savory Flan of Pecorino Cheese with Saffron and a Jam of Blueberries with a Salad of Celery Root

Dolce del Giorno
Dessert of the Day

OR

Selezione di Formaggi Misti
Selection of Cheeses

Chef Matteo Caironi