



Menu degustazione

A BASE DI ASPARAGI

· IL MENU VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO ·

Croissant salato farcito con pulled pork, cipolla croccante e maionese agli asparagi

Sigari di pasta fillo ripieni di ricotta, carpaccio di manzo, punte di asparagi in agrodolce e gel al limone di Sorrento

Sformatino di asparagi al profumo di menta su fonduta di parmigiano 30 mesi, bacon croccante e pane tostato

Fagottino di crêpes gratinato
ripieno di asparagi e asiago

Tortelli del plin ripieni di asparagi e stracciatella aromatizzati al burro di mandorle e polvere di prosciutto

Filetto di manzo al pepe verde cotto a bassa temperatura accompagnato da asparagi verdi grigliati

Mousse leggera allo yogurt con croccante al cioccolato fondente e coulis di lamponi



Menu degustazione

A BASE DI ASPARAGI

· IL MENU VIENE SERVITO PER TUTTO IL TAVOLO ·

DA LUNEDÌ 4 APRILE

Lunedì, Martedì e Venerdì sera
Sabato a pranzo

€ 40

(bevande escluse)

+ 20 € con abbinamento vini (5 calici)

È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE

il menu viene servito per tutto il tavolo