

Antipasto

Sformato di Carciofi con Fonduta di Pecorino, Guanciale
Croccante e Germogli di Campo.

Asparagi Affumicati con Uovo in dolce Cottura, Asiago alla
Plancia e Farro soffiato.

Primi

Gnocchi di Patate con ragù di Vitella battuti a Coltello e
Riduzione al Chianti.

Ravioli di Pasta Fresca alla Barbabietola ripiene con cime di Rapa
e Ricotta emulsionati alla Maggiorana.

Secondi

Lombo di Agnello brasato con Soffice di Patate al Rosmarino,
cipolle alla cenere e Salsa alle Bacche di Ginepro.

Dolce

Tortino di Riso e Pinoli con Sorbetto di carota e Croccante al
cioccolato 70%.

Vino selezione Villa Cheli
Acqua frizzante e naturale
Caffè e Amari.

- 40.00€ a persona -