

MOMENTI

MOMENTI sono percorsi che cambiano velocemente e spesso, perché seguono la stagione, la disponibilità e le nostre fantasie. Per questa ragione il menù potrebbe subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti freschi.

Crocchetta di bollito misto, tartufo nero

La tradizionale crocchetta di bollito diventa ancora più golosa: croccante e morbida dentro, pure di patate al bianchetto e tartufo nero

Terrina di cortile, uva fragola e pistacchio

Morbida carne confit di faraona e oca con pezzi di foie gras e gelée di uva fragola, insalata di uva e shiso

Raviolini del plin ai porcini

Ripieni di porcini e fonduta di Castel magno, lamelle di porcini

Stinco di vitello alla plancia, pastinaca funghi ostrica

Morbido stinco, rosolato in padella servito con pastinache arrosto e funghi infine il suo sugo ristretto

Torta di rose

Servita calda con spuma al mascarpone e un tocco di caffè espresso

62 euro

In abbinamento

La miglior selezione di 5 calici per questo percorso

38 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo e può essere soggetto a variazioni in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

Acqua microfiltrata 2 euro
Coperto 4 euro