

MENU DI STAGIONE

54 euro

La Maialata - Inverno 2019

Aperitivo con stuzzichino

+5 euro

UN ANTIPASTO A SCELTA

Carpaccio di filetto di maialino e cotechino, gelatina di manzo,
croccante di ceci e crema all'aglio dolce

Tatin di cipolla, salsa toma, gelato al wasabi

Trancio di baccalà a vapore, carpaccio di musetto, cavolo nero, arancio candito

UN PRIMO PIATTO A SCELTA

Pasta e fagioli con la cotica al profumo di agrumi

Spaghetti di Gragnano al cacio e pepe (*ricotta di capra stagionata
e affumicata dell'Az. Beau Voir*)

Risotto con zucca, castagne, lardo, salsa yogurt (Minimo 2 persone)

UN SECONDO PIATTO A SCELTA

Sauté di maiale con porri, verza, e pera martina

Filetto di rombo scottato al burro, salsa "Martini", patate quarantine

Carciofo, funghi shitake, scorzonera, su crema di patate

Spiedino di quaglia, puré di patate e verdure

La Cerimonia Dei Formaggi

Selezione di formaggi caprini, ovini e vaccini al carrello
con confetture e olio. Latte, caglio e sale in un percorso sensoriale
degli alpeggi e casere nella loro biodiversità

12/20 euro

DESSERT

Un dolce a scelta dalla nostra carta

Piccola pasticceria

Menu con 2 portate

45 euro

*L'acqua della nostra sorgente sia naturale che gassata è compresa nel
prezzo del menu*

Questo menu è consigliato per tutti gli ospiti del tavolo.