



## Degustazione menù invernale - 11 novembre 2015

ORE 20,00 – APERITIVO

FINGER FOOD

Conetti con spuma al roquefort, granella di pistacchio e bastoncino di sedano

Conetti con mousse di tonno, fiore di capperi e mais croccante

Patè de foie tartufato con melograno e maggiorana su pan dolce

Crudo dolce di Parma con cerfoglio e melograno su pane ai cereali

POLENTINE MONOPORZIONE

Polenta di Storo in ciotolina conica

Con intingoli di: Brasato al dolcetto, salsiccia e funghi, salmì di cacciagione

ORE 20,30 - CENA AL TAVOLO

CENA AL TAVOLO

PER LEI: Tortelli ai funghi porcini con burro aromatizzato alle erbe, nocciole tostate e parmigiano dop

PER LUI: Garganelli mantecato con sugo di cinghiale e spezie su vellutata al taleggio e polvere di

peperone

Risotto ai gamberi e scampi, sfumato al Martini Dry e polvere di agrumi di Sicilia

A LUI: Filetto di maialino speziato alla senape al vin Santo con charlotte di carote e zenzero

A LEI: Filetto di manzo bardato, con la sua salsa, pepe rosa e pepe verde, con patate Parisienne,

radicchio e belga stufati

BUFFET DI DOLCI IN MONOPORZIONE

Monte , zuppa inglese , mousse di cioccolato bianco con caramello e nocciole

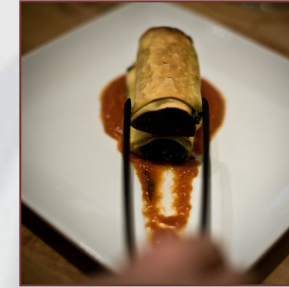
Crostata di marmellata di fichi

Crostata pere e cioccolato

Caffè e digestivi

Degustazioni vini da nostra lista

E' possibile richiedere varianti senza pesce e in base a intollerante alimentari.



La cena è **gratuita** per le coppie che hanno confermato una delle nostre location

Il costo per le coppie in trattativa è di € 100,00 a coppia

Pagamenti SOLO in contanti (non abbiamo POS in loco)

