



31 marzo 2024



L'APERITIVO

Crostino di pane toscano con prosciutto crudo,
nocetta di Castelmagno e mostarda di pere

Polpettina di baccalà fritto con mousse all'avocado

Focaccina romana con stracciatella, tartare di gambero e olio al basilico

DENTICE E ARAGOSTA

Carpaccio di dentice in guazzetto tropicale e tartare di aragosta

AGNOLOTTI

Agnolotti del plin, crema di burro al tartufo e riduzione al barolo

SORBETTO

Sorbetto mantecato al lime e menta con coulis di fragole Candonga

AGNELLO E CAPRETTO

Capretto e agnello da latte cotti al forno con polenta di Storo,
asparagi bianchi di Zambana
ed erbe di campo stufate all'olio EVO del Garda

PISTACCHIO, COCCO E KUMQUAT

Crema brulée e terra al pistacchio,
spuma al cocco e chutney di kumquat

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse.
95€ a persona, 45€ da 3 a 13 anni, gratis fino a 3 anni.