

cup



Baguette al lievito madre | ciabatta | grissini alla zucca

•
Burro salato alle erbe



Carpaccio di manzo | salsa tartara | pioppino | insalata di erbe | chips di pane al lievito madre |
formaggio "Alter Herrmann Bio"

•

Zuppa di zucca Hokkaido arrostita | curry alpino | semi di zucca arrostiti | olio di semi di zucca

•

Risotto Carnaroli | mela | porri | speck del contadino



Tagliatelle di castagne | bisque | gamberi | crumble di castagne croccante



Pera Williams | grappa classica | cardamomo



Salmone bio confit | zuppetta di pomodoro | carciofi | insalata indivia



Roastbeef di Wagyu A5 | cavolfiore selvatico | friggirelli | jus al Merlot



Mousse di castagne | gel d'uva fragola | crumble alle mandorle | sorbetto ai cachi



Sorpresa



wine&dine

cup



Baguette al lievito madre | ciabatta | grissini alla zucca

•
Burro salato alle erbe



Carpaccio di manzo | salsa tartara | pioppino | insalata di erbe | chips di pane al lievito madre |
formaggio "Alter Herrmann Bio"

•

Zuppa di zucca Hokkaido arrostita | curry alpino | semi di zucca arrostiti | olio di semi di zucca

•

Risotto Carnaroli | mela | porri | speck del contadino



Tagliatelle di castagne | bisque | gamberi | crumble di castagne croccante



Pera Williams | grappa classica | cardamomo



Salmone bio confit | zuppetta di pomodoro | carciofi | insalata indivia



Roastbeef di Wagyu A5 | cavolfiore selvatico | friggirelli | jus al Merlot



Mousse di castagne | gel d'uva fragola | crumble alle mandorle | sorbetto ai cachi



Sorpresa

€ 130

€ 165 con accompagnamento vini

wine&dine

