

Menù per occasioni speciali

Menù terra

Antipasti dello Chef

- Percorso di 6 assaggi (3 caldi + 3 freddi) con:
- Carpaccio di Frisona Baltica al centro tavola
- Selezione di finger caldi
- Selezione di finger freddi

Primi Piatti – scelta tra:

- Tagliolini al tartufo
- Tagliolini ai porcini
- Quadrato al brasato con fondo scuro e peperone crusco
- Cavatelli salsiccia, funghi e gorgonzola
- Risotto ai frutti di bosco con fonduta di gorgonzola e guancialetto croccante
- Risotto alla rapa rossa

Secondi Piatti – scelta tra:

- Guancialetto di maialino CBT su purea di patate
- Arrosto misto (agnello, salsiccia pezzente e bombette)
- Brasato di lonza con crema alle verdure
- Tagliata di Frisona Baltica con scelta di condimento:
 - fonduta di taleggio e noci
 - funghi e gorgonzola
 - rucola e grana

Frutta di stagione

PREZZO DA CONCORDARE