



Menù

Benvenuto dello chef

Antipasto

Ballotine di triglia, pankò, carote viola,
rapa rossa all'arancia e maionese al corallo

Abbinato a

Franciacorta Cuveè Prestige 45ma edizione Cà del Bosco

Primo

Raviolo del plin, scorfano, bisque
al limone, spuma di pecorino e polvere di olive

Abbinato a

Langhe Arneis "Blangè" DOC 2022 Ceretto

Secondo

Rombo scottato, carpaccio di zucchine, gel al mandarino
e cannolo di patata croccante

Abbinato a

Sauvignon Blanc Friuli Isonzo DOC "Piere" 2021 Vie di Romans

Dessert

Cheesecake, olio, pomodoro, caffè e cacao amaro

Abbinato a

Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye" 2019 Donnafugata

Piccola pasticceria



Menù

Chef's welcome

Starter

Mullet ballotines, panko, purple carrots,
orange red turnip and coral mayonnaise

Paired with

Franciacorta Cuveè Prestige 45ma edizione Cà del Bosco

First course

Plin raviolo pasta, redfish, bisque
with lemon, Pecorino cheese mousse and olive powder

Paired with

Langhe Arneis "Blangè" DOC 2022 Ceretto

Second course

Seared turbot fish, zucchini slices, tangerine gel
and crispy potato cannoli

Paired with

Sauvignon Blanc Friuli Isonzo DOC "Piere" 2021 Vie di Romans

Dessert

Cheesecake, oil, tomato, coffee and bitter cocoa

Paired with

Passito di Pantelleria DOC "Ben Rye" 2019 Donnafugata

Petite pâtisserie