



Menù di Pasqua

Benvenuto dello Chef

Zabaione salato con perlage di basilico e crumble al limone



Antipasto

Prosciutto affumicato black Angus con mele caramellate, spugna di barbabietola e caviale di tartufo nero



Primo piatto

Tortelli di pasta fresca al nero di seppia con ripieno di salmerino alpino, patate, porro, spuma di latte di capra al fieno e friggitelli al tegame



Secondo piatto

Controfiletto di agnello cotto a bassa temperatura con carote baby e flan di asparagi



Dessert

Musse al cioccolato Equatorial lactèe Valrhona, ghiaccio reale, frutti rossi e menta

Prezzo a persona € 90,00 (bevande escluse)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty