

# Menu degustazione Cinque Sensi

**Chef Andrea Alfieri**

*Disponibile solo a cena*

Calice di vino

## Antipasto

*Tuorlo morbido\*, zuppetta di finferli, zucca e spuma di Grana Padano*

## Primo

*Gnocchi di patate, zafferano, ragù di ossobuco\*, essenza di gremolada*

## Secondo

*Salmone Norvegia in porchetta con crema di mais, salsa al burro, lamponi e verdure*

## Dessert

*Spuma di miele al pino mugo, meringhe, biscotto alle mandorle, sorbetto uva fragola*

40€

Servizio e coperto esclusi per tutti i menu

\*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile chiedere al personale.