

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.