

# Menu degustazione 5 sensi

**CHEF GUNTER PICCOLRUAZ**

Antica Trattoria alla Fortuna di Grado

Disponibile dal 12 ottobre

Entrée

Calice di vino

## Antipasto

Torretta di zucca, lingua di vitello, gorgonzola e salsa verde

## Primo

Risotto alla carote, curcuma, caprino, crudo di gamberi e porro croccante

## Secondo

Guancette di maialino Iberico , salsa verde, mela al vino rosso e verza spadellata

~~50€~~ 35€

(il menu degustazione s'intende per intero tavolo)



# Menu degustazione 7 peccati Aromatica

Disponibile dal 12 ottobre

Calice di vino

## Antipasti

Parmigiana scomposta

Torretta di zucca, lingua di vitello, gorgonzola e salsa verde

## Primi

Cannelloni ripieni di ortica, ragù di funghi Cardoncelli,  
salsa al prezzemolo e zeste candite di pompelmo

Risotto alle carote, curcuma, caprino, crudo di gamberi e porro croccante

## Secondi

Coda di rospo al carbone vegetale, salsa Franciacorta, erbe di Campo

Guancette di maialino Iberico , salsa verde,  
mela al vino rosso e verza spadellata

~~65€~~ 49€

(il menu degustazione s'intende per intero tavolo)

