

# Menu degustazione 5 sensi

CHEF STEFANO GHETTA

Ristorante l'Chimpl da Tamion - Vigo di Fassa

Disponibile dal 17 novembre

Entrée

Calice di vino

## Antipasto

Mela verde, salmone, semi di chia e uva Chardon

## Primo

Paccheri ripieni di capriolo, puzzone e speck

## Secondo

Suprema di faraona in crosta di girasole, frutta secca, porcini e bieta

~~50€~~ 35€

(il menu degustazione s'intende per intero tavolo)



# Menu degustazione 7 peccati Aromatica

Disponibile dal 17 novembre

Calice di vino

## Antipasti

Parmigiana scomposta

Mela verde, salmone, semi di chia e uva Chardon

## Primi

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

Paccheri ripieni di capriolo, puzzone e speck

## Secondi

Suprema di faraona in crosta di girasole, frutta secca, porcini e bieta

Coda di Rospo al carbone vegetale, salsa Franciacorta, erbe di campo

~~65€~~ 49€

(il menu degustazione s'intende per intero tavolo)

