

EMOZIONANDO

- . Piccoli Amouse-Bouche e Champagne
 - . Il benvenuto dalla Cucina
 - . Cavolfiore, Tartufo Bianco e Liquirizia
- . Fagottini di Pasta alla Pancia di Maialino da latte, Finferli, Olio alla Tuia
 - . Risotto al Prezzemolo, Anguilla e Grana Padano
- . Controfiletto di Wagyu Giapponese, Mirtilli, Castagne e Patate Parisienne
 - . Degustazione di formaggi
 - . Pre Dessert
 - . Zuppa Inglese
- Caffè, Petit Four, acqua Sanpellegrino o Panna

€ 140 per coppia

Al menù degustazione è possibile abbinare:

Degustazione Vini "Emozionando"

€ 220 per coppia

(Menù Emozionando + Degustazione Vini)