

INNOVANDO

- . Piccoli Amouse-Bouche e Champagne
 - . Il benvenuto dalla Cucina
- . Capesante, Yogurth, funghi Chiodini e Riso soffiato
 - . Cavolfiore, Tartufo Bianco e Liquirizia
- . Bottoni ripieni all'Olio d'Oliva e Limone, ristretto di Gamberi, la sua tartare alla Menta
 - . Risotto alla Milanese, Ossobuco e Gremolada
- . Controfiletto di Wagyu Giapponese, Mirtilli, Castagne e Patate Parisienne
 - . Polpo, Nero di Seppia e Lamponi
- . Degustazione di Formaggi
 - . Pre Dessert
- . Bosco d'Inverno

Caffè, Petit Four, acqua Sanpellegrino o Panna

€ 200 per coppia

Al menù degustazione è possibile abbinare:

Degustazione Vini "Innovando"

€ 280 per coppia

(Menù Innovando + Degustazione Vini)