

# Menù Degustazione

*Compreso l'abbinamento di un bicchiere di vino per ogni piatto*  
Minimo per 2 persone

## *Dalla terra...*

*Lo sformatino di Porri*

*con fonduta al Camembert e Paglia fritta*

Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Rive di Colbertaldo

*Gli Scialatielli prezzemolati artigianali con Ragù napoletano*

*su Besciamella al vino bianco*

Anarkos Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera Feline

*Il medaglione di Manzo cotto a 70° al Pepe di Sichuan,*

*salsa ai Mirtilli e crumble salato*

Gutturnio Fermo Riserva Doc Bollo Rosso

€ 38,00 menù completo

## *...Dal mare*

*La terrina di Gamberi, Melanzane e zeste di Limone candito*

Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Rive di Colbertaldo

*Il Risotto carnaroli agli Scampi mantecato*

*al Mascarpone allo Zenzero e crema di Topinambur*

Muller Thurgau Delle Dolomiti Colterenzio

*Il tentacolo di Polpo cotto a bassa temperatura*

*in acqua pazza su zuppetta di Vichyssoise*

Grechetto dell'Umbria igt Signae

€ 39,00 menù completo