



Menù **Carne**

Entrée di benvenuto

- .Crostino Pastrami e crema di yogurt, erba cipollina e limone
- .Crostino alla curcuma con girello cotto a bassa temperatura e salsa tonnata

Amuse-bouche

Spuma di burrata, pomodorini confit, polvere di capperi e origano

Antipasto

Carpaccio di manzo cotto al sale per 72 ore con crema di pecorino e frutti di bosco

Primo

Rigatoni fatti a mano con carciofi in due consistenze, porri e salsiccia di Bra con zest di limone

Secondo

Petto d'anatra glassato all'uva fragola con Pakchoi marinato in salsa di soia

Pre-Dolce

Gelè al vermouth, finocchio e arancia

Dolce

Mousse di zucca e timo con inserto al fondente e torta di nocciole

79€ A PERSONA

Il tutto accompagnato da pane di nostra produzione
Comprende anche: fase preventivo, approvvigionamento,
servizio, pulizie

