

## **MENU' EMOZIONI**

*Il benvenuto della cucina*

*Scaloppa di foie gras ,fichi caramellati e gelato di burrata*

*Tagliolini verdi di pasta fresca di farina macinata a pietra con scampi,  
crema di astice e stridoli di fosso*

*Cappelletti ripieni di erbe fini con salsa di porcini e cialda di parmigiano*

*Piccione nostrano ,il petto in padella ,la coscia e le ali al forno,fichi e bietole*

*Il dessert del Convivio*

*€ 58,00*

*escluso bevande*

## **I PROFUMI E I SAPORI DEL MARE**

*Il benvenuto della cucina*

*Baccalà mantecato, squacquerone , cappuccino di patate e polvere di caffè*

*Tagliolini verdi di pasta fresca di farina macinata a pietra con scampi,  
crema di astice e stridoli di fosso*

*Sfoja lorda al Raviggiolo (Slow Food) con vongole e broccoli*

*Polipo arrostito in zuppeta di fagioli tondini del Tavo (Slow Food)*

*Il dessert del Convivio*

*€ 45,00*

*escluso bevande*

## **I CLASSICI DEL CONVIVIO**

*Il benvenuto della cucina*

*Crocchette di coniglio con salsa di topinambur e tortino di mele*

*Cappelletti ripieni di erbe fini con salsa di porcini e cialda di parmigiano*

*Chitarra di pasta fresca con zucca al timo, prosciutto e castagne*

*Sella di maialino croccante cotto a 72° per 12 ore con mele e patate*

*Il dessert del Convivio*

*€ 37,00*

*escluso bevande*

**I MENU' VENGONO PROPOSTI PER TUTTI I COMPONENTI  
DELLO STESSO TAVOLO**