

Menu Degustazione

Antipasti:

Salame nostrano, coppa piacentina, finocchiona Toscana, speck Trentino alto Adige, Bologna nostrana di cinghiale, prosciutto di Praga con filetti di peperone, Delizie in pastella, carne salata di black angus con olio di tartufo, cavolo cappuccio viola marinato allo yogurt, gnocco fritto.

Primi piatti:

2 primi piatti:

- Risotto ai mirtilli mantecato con fondue ai pistilli di zafferano
- Tagliatelle al ragù di Black angus con crema di pistacchio

Secondi piatti:

Bis di tagliate con piastra di sale rosa dove finire la cottura:
Black angus americano - Bufalo italiano

Dessert:

sorbetto

Vino:

un quarto di Rosso a persona

Minerale - Caffè

€ 40,00 a persona

**Con spumante e dolce € 45,00 a persona
(per tutto il tavolo)**

(Minimo 4 persone, solo su prenotazione anticipata, tutti i giorni.)

