

Capo d'Opera 2024

BENVENUTO

Baccalà mantecato su letto di polenta

Ragù di lenticchie su letto di polenta in alternativa vegetariana

ANTIPASTI

Morbido di spinaci con spuma di parmigiano al sifone, cialda di pane carasau

Terrina tiepida di pesce cappone e verdure con barbabietola e gamberi in chiusura

PRIMO

Risotto candido guarnito con salsa di funghi e crema di zucca e crumble di castagne

SECONDI

Rollatina di faraona cotta a bassa temperatura farcita di castagne e spinaci su cavolo nero spadellato

Tagliata di sedano rapa con salsa alle mandorle, rapè di cioccolato e asparagi ripassati in alternativa vegetariana

Cotechino brasato al lambrusco con lenticchie in umido

Cotechino vegetale a base di barbabietola e legumi con lenticchie in umido in alternativa vegetariana

DESSERT

Mont Blanc Evolution con castagne, cacao, panna vegetale

79€

coperto incluso
bevande escluse