

MENÙ

DEGUSTAZIONE
dello Chef

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTO

Souffle al grana padano DOP, crema di broccoli e chips di cavolo nero

PRIMO

Riso Carnaroli selezione Az Agr Gorini con crema di verza e patate,
fonduta di casera, crumble al grano saraceno

SECONDO

Petto d'anatra al punto rosa, porro brasato, sedano rapa

DESSERT

Delizia al mascarpone e cioccolato, coulis di frutti rossi

Caffè della moka

60€

Il menù non è divisibile ed è obbligatorio per tutti gli ospiti del tavolo.


TENUTA
VALCURONE.
— MONTEVECCHIA · ITALY —