



IL FUTURO

Quello che ci immaginiamo, che diventerà il Presente, oppure no...

MENU DEGUSTAZIONE VEGETALE

dal 6 Gennaio 2022

Piccolo benvenuto di stagione.

Insalatina di arance, finocchio arrostito, gocce di melagrana.

Dal ricettario di **Caterina de Medici:**

Carabaccia di cipolla, cannella, bignoline al formaggio.

Tagliolino di castagne, burro, lime e fungo shitake grattugiato

Meringata di sedano rapa, carciofi e menta

Pre-dessert...

Castagnaccio espresso, olio al rosmarino, panna montata.

90€ per persona

Wine pairing ARGENTO 4 bicchieri € 60,00 per persona

Wine pairing ORO 6 bicchieri € 110,00 per persona