



MENU' DEGUSTAZIONE
9 GIUGNO 2024
Dalle ore 12,30 alle 17,00

MENU CARNE

MINIMO 2 PERSONE

ANTIPASTO

SALAME D'OCA CON MOUSSE ALLE ERBE E PANE TOSTATO

PRIMO PIATTO

CARNAROLI , LATTICELLO DI CAPRA , MORE E GUANCIALE CROCCANTE

SECONDO PIATTO

TATAKI DI MANZO CON SALSA AGRODOLCE. E INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI

DESSERT DELLO CHEF

CAFFÈ ESPRESSO

Vini selezionati dalla cantina del Podere
Una bottiglia ogni 4 persone di Sangiovese
Le eccedenze verranno calcolate ad € 15,00 a bott
Acqua minerale frizzante e naturale

COSTO A PERSONA € 60,00

Menù baby: pasta al pomodoro, cotoletta, patatine fritte e dessert al costo di € 30,00



MENU PESCE

minimo 2 persone

ANTIPASTO

CARPACCIO DI PESCE SPADA, GEL AL POMPELMO ROSA E VODKA CON GERMOGLIETTI DI ERBE DI STAGIONE

PRIMO PIATTO

CAVATELLI CON SCAMPETTI, FIORI DI ZUCCA, POMODORINI GIALLI E ROSSI ED EMULSIONE DI BASILICO

SECONDO PIATTO

OMBRINA IN GUAZZETTO ACCOMPAGNATA DA PATATE ALLO ZAFFERANO E ASPARAGI

DESSERT

DESSERT DELLO CHEF

CAFFÈ ESPRESSO

Vini selezionati dalla cantina del Podere

Una bottiglia ogni 4 persone di Soave monte Zovo
Le eccedenze verranno calcolate ad € 15,00 a bott
Acqua minerale frizzante e naturale

COSTO A PERSONA € 65,00