



Benvenuto dello chef : amuse bouche, stuzzichini ed omaggi accompagnati ad un calice di Prosecco Brut Valdobbiadene Superiore Belcanto.

Antipasti

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo, caprino all'aneto, ravanelli, salicornia e aria di lime.

In abbinamento: Pietranera (zibibbo 100% secco 2016) - Società agricola Marco de Bartoli-Sicilia

“Tartelette” di pasta brisè, mousse di zampone, erba cipollina, lenticchie croccanti, pomodori confit e capperi delle Eolie.

In abbinamento: Gatti Franciacorta Brut Nature – Erbusco- Lombardia

Primi piatti

Ravioli ripieni di funghi porcini e “Galaverna del Mugello”, radicchio Rosso di Treviso “tardivo” IGP , crumble di noci e grattata di tartufo bianco fresco delle crete Senesi.

In abbinamento: Barbera Ca' di Pian 2015- Azienda agricola La Spinetta- Piemonte

Sorbetto mela verde e sedano

Pici di Siena, ragù bianco di Chianina, salsa di miso e leggera affumicatura al legno di ulivo.

In abbinamento: Sudtirol “Graf” Cabernet Sauvignon 2014 - Cantina Merano- Trentino Alto Adige



Secondi piatti

Lombetto di capriolo cotto a bassa temperatura, erbe officinali, salsa di radici, more e cavolo nero spadellato.

In abbinamento: Brunello di Montalcino 2009 – Azienda Agricola Castello Tricerchi

Medaglione di dentice al naturale, carciofi disidratati alla julienne, chips di astice, purea di zucchine spinose e uova di pesce spada.

In abbinamento: Champagne Monmarthe Sècret de famille Brut- Ludes-Francia

Dessert

Mousse di cassis su cestino di frolla al cioccolato, biscotto joconde e cremoso di castagne.

In abbinamento: Vendemmia tardiva Gewurztraminer Spatlese 2016- Azienda agricola Hoffstatter - Sudtirol Alto Adige

Piccola pasticceria: Panettone e Pandoro tradizionale

Questo Menu comprende acqua, caffè e digestivi

Inizio Cena ore 20:00

Costo per persona: 160,00 Euro