



DEGUSTAZIONE

Benvenuto della cucina

L'uovo

Cotto a bassa temperatura, spuma di patate, broccolo romano, tartufo nero e aria di Parmigiano

Il manzo

Tartare con chips di pane croccante accompagnata da crema di Bitto valtellinese, salsa verde al prezzemolo e tempura di capperi in fiore

Il risotto

Riso "Gallo Riserva del Fondatore" mantecato con burro salato di Normandia al profumo di limone di Sorrento, capasanta scottata e maggiorana

Lo scorfano in zuppa

Accompagnato da purea di patata all'olio extra vergine di oliva e verdure di stagione al vapore

Pre dessert

La pera

cotta con riduzione di Barbera, crumble alle mandorle e vol au vent ripieno di crema pasticcera alla cannella

Coccole

Scelta per l'intero tavolo

