



Entrée di benvenuto con bollicine

Antipasto

BACCALÀ IN OLIO COTTURA

baccalà in olio cottura, spuma di patate affumicate, chip di capocollo e riduzione di ricci di mare

Primi

RAVIOLONE PUGLIA- VALLECAMONICA

ripieno con salamella e cime di rapa, fonduta di silter, schiuma di pomodoro

RISOTTO CON SCAMPI ARROSTITI

agrumi e liquirizia

Secondo

FASSONA PIEMONTESE

demiglace al ribes nero, bietoline e spuma di cavolfiore

Dolce

LA CAPRESE DIVENTA UNA SACHER

torta caprese con marmellata di albicocche, gelato alla mandorla amara e glassa al cioccolato

70 € P.P.

ACQUA - COPERTO - CAFFÈ INCLUSI

