



Menu Gold

Prezzo:100,00€

Antipasti

Uovo croccante su farina di mais, con crema di asparago bianco di Bassano, mandorle tostate

Sella di coniglio, a bassa temperatura con fave, rape rosse e funghi piopparelli

Calamaro fritto, crema di pane e prosecco, salsa di luppolo

Primi piatti

Risotto all'ortica, fonduta di cacio e pepe, polvere di tuorlo d'uovo essiccato

Spaghettoni con piselli bio di Bosco del Grappa, tagliatella di seppia a crudo e mandorle

Secondi piatti-

Piccione in tre cotture, petto glassato, coscetta farcita ed ala in olio cottura

Guancia di vitello brasato al vino Amarone

Filetto di ombrina, pescato all'amo, cotto al vapore con verdure, salsa allo yogurt greco, crema di erbe ed il suo caviale

Dessert

Semifreddo al caffè espresso e vaniglia, biscotto di riso e spuma soffice di Grappa Capovilla