



Esempio di menù stagionale (dicembre)

Prezzo: 95,00€

Aperitivo

Crema di porcini con sfere di polenta croccante.

Antipasti

Meat balls di nocciole al sugo di pomodoro nostrano.

Cono di pasta filo alla farcitura di broccolo e anacardi.

Primi piatti

Riso "acquerello" in tinta azzurra, al radicchio con formaggio Montasio.

Chicche colorate (gnocchetti di patate autoprodotti, ai tre colori) al burro e salvia su cialda croccante.

Secondi piatti

Timballo di legumi ai cinque semi con contorni misti di stagione.

Dessert e bevande

Dolce nuziale.

Crostata alla frutta mista con diplomatica alla curcuma.

Vini in abbinamento.