



San Valentino

Entreè

Crystal bread, parmigiano 40 mesi e tartufo nero uncinato

Antipasto

Tartare di Fassona piemontese, il suo midollo, pepe di mirto, turolo di montagna marinato, spugnole e pane di frumento Alpino con lievito madre

Primo

Raviolo ripieno di ricotta di capra, agnello da latte KM0 e barbabietola rossa

Sorbetto

Mandarino in piu consistenze e verbena

Secondo

Filetto di vitello "Peter's Farm", la sua jus, burro di malga, carotina alla brace, acetosella e ciliegie marasche

Dolce

Lampone, rabarbaro, gianduia e pepe di Sancho



entreè

Villa - Cuvette Brut 2016
Chardonnay, Pinot nero Franciacorta



antipasto

Cà dei Frati - Rosa dei Frati 2021
Marzemino, Barbera, Gropello
gentile, Sangiovese - Lombardia



primo

Elena Walch - Vigna Castel
Ringberg Riserva 2018
Chardonnay - Alto Adige



secondo

Principi di Butera - Deliella 2015
Nero d'Avola - Sicilia



dolce

Colterenzio - Rosatum 2015
Moscato rosa - Trentino

Costo a
persona € 60

Wine
pairing € 35

Per prenotare chiedi allo
staff oppure chiama il
numero +39 0342 996091