

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE TERRA MEAT TASTING MENU

Scaloppa di foie gras* caramellata con pan brioche alle castagne, riduzione di Syrah in purezza e gelato al mandarino

• •

Caramelised foie gras* escalope with chestnut panbrioche, single-variety Syrah reduction sauce and tangerine ice cream

Tortelloni di anatra in confit, crema di Gruyère DOP e polvere di rapa rossa

• •

Tortelloni of duck in confit, Gruyère DOP cream and beetroot powder

Carré d'agnello gallese IGP alle erbe celtiche glassato al miele d'acacia con tatin di cipolla e patate

• •

Welsh rack of lamb PGI with Celtic herbs glazed with acacia honey and a onion and potato tatin

Crostatina con cioccolato Guanaja 70%, cremoso all'arancia e crumble speziato

• •

Tart with 70% Guanaja chocolate, orange cream and spicy crumble

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

* PRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI / FROZEN/FLASH-FROZEN PRODUCTS

