

MENU

# IN VINO VERITAS

RACCONTI DI VITIGNI  
E CUCINA



24/07



# MENU

CHEESECAKE SALATA CON ACCIUGA DEL CANTABRICO  
E CRUMBLE ALLA CIPOLLA DI TROPEA

(1, 3, 4, 5, 6, 7)

BAVARESE AL GAZPACHO CON PESCE SPADA  
MARINATO ALLA MENTA

(4, 6, 9, 14)

PAN BRIOCHE AL CAPPERO DI PANTELLERIA  
CON MOUSSE DI BUFALA, POMODORO CONFIT  
E GEL AL BASILICO

(1, 3, 7)

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL LIMONE, JALAPEÑO  
E BASILICO

(1, 3, 7, 9, 12)

GELATO ALLA VANIGLIA MANTECATO CON PISTACCHI,  
NOCI PECAN E CARMELLO ALLA NOCCIOLA

(3, 5, 7, 8, 11)

# VINI IN ABBINAMENTO

FRANCIACORTA SATÈN BRUT DOCG SOLIVE

CHARDONNAY IGP LE CORNE

SPYRA CHARDONNAY BRUT LE CORNE

€ 60 p.p.

