

MENU

# IN VINO VERITAS

RACCONTI DI VITIGNI  
E CUCINA



19/06



# MENU

FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA RIPIENO DI GAMBERI  
SU CREMA DI BURRATA E OLIO AL BASILICO

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)

RISOTTO CARNAROLI ALLA MOZZARELLA FIORDILATTE  
CON GEL AL BASILICO E BATTUTO DI PEPE DI SICHUAN

(7, 9)

LOMBO DI VITELLO CBT AGLI AROMI CON SALSA  
AL PINOT NERO, BAVARESE ALLA ZUCCHINA E MENTA  
CON GEL ALLO SCALOGNO

(7, 9, 11, 12)

MOUSSE ALLA FAVA DI TONKA CON SALSA MOU  
AL CAMELLO SALATO E CRUMBLE DI PISTACCHIO

(1, 3, 7, 8)

# VINI IN ABBINAMENTO

BRUT NATURE RISERVA PFITSCHER

DIVENIRE PINOT NERO LE CORNE

PINOT NERO TERLANO

POTAMOTOCO ROSÈ BRUT LE CORNE

€ 80 p.p.

