



MARTEDÌ'05.08

EVENTO NATURA

PERCORSO DEGUSTAZIONE DI 6 PORTATE CON ABBINAMENTO VINO
120 EURO (20:00 - 22.00)

PANE E ORTO

Bun, giardiniera estiva all'agrodolce, ketchup di pomodoro datterino, basilico

Franciacorta -

POLLO, PEPERONI, RUCOLA E CETRIOLO

Pollo al mattone, salsa ai due peperoni, rucola selvatica e cetriolo

Santa Venere Bianco - Greco 100%

COZZE, PATATE E LIMONE

Crema di patate al limone, cozze ed il loro fondo ristretto, crumble di pane all'aglio e prezzemolo

Santa Venere Bianco - Greco 100%

RISO, POMODORI E PECORINO

Riso acquerello, passata fresca di pomodoro datterino, datterini semiseccchi marinati fatti in casa, coulis di pomodoro colibrì, pecorino di Monteporo e basilico

Santa Venere Rosato - Gaglioppo 100%

MANZO, CIRÒ E PATATE

Guancia di manzo brasata al vino rosso Cirò, cotta dolcemente per cinque ore e laccata con il suo fondo di cottura, purè di patate omaggio allo chef Robuchon++

Federico Scala - Gaglioppo 100%

PAN DI SPAGNA, FORMAGGIO, MORE E CARDAMOMO

Pan di Spagna come un pain perdu, mousse di formaggio, scioppo di more fatto in casa e cardamomo

Semele - 100% Sagrantino Passito
