

CANTINE ANTICA GROTTA



San Valentino

PER INIZIARE

Crema di olio Delicato di Frantoio Valsanterno
e cialde di mais

Composizione di scampi e frutti di bosco,
gel di Campari, misticanza aromatica

PRIMO

Riso Acquerello mantecato con crudo d'asparagi,
latte di cocco e riccio di mare

SECONDI

La triglia, il porcino e la ricotta di mandorle
in rete su vellutata di verza e tartufo

Pancia di maialino laccata,
crema di renette e zenzero, indivia brasata

FINE PASTO

Lampone, cioccolato bianco,
nocciola e crumble di mais e pistacchio



€ 70,00 a persona - bevande escluse

RICHESTA PRENOTAZIONE AL NUMERO 0546 74381