



Antipasti

Salmone da noi affumicato con Pan Brioche
ripassato al burro e mousse al Rafano

Tartare di Vitello con insalatina di Sedano bianco,
funghi Pioppini, asparagi verdi e Tartufo nero

Flan di Zucca su fonduta di Bleu d'Aosta,
germogli di Porro e meringa salata

Soufflé al formaggio di Fossa su vellutata di Piselli
e Tartufo nero

Burratina d'Andria con insalatina di pomodori
marinati sott'olio e olive taggiasche con alice del
mar Cantabrico e tartufo nero



Primi Piatti

Gnocchi allo Stocco con Calamaretti velo

Ricotta Calda con crema di Asparagi verdi, uovo di quaglia e tartufo nero

Fagottini di Crepes con Ricotta di pecora e borragine di campo gratinati alla fontina DOP e olio a tartufo bianco

Ravioli di ricotta di pecora, pomodori del Piennolo e basilico fresco

Risotto allo Zafferano con foglio Oro "omaggio a Gualtiero Marchesi"



Secondi Piatti

Bocconcini di Cervo in Salmi, mirtilli freschi,
polenta morbida, tartufo nero e crambe al
Rosmarino

Guancetta di Vitello stracotta al Barolo su purea
di patate e sedano rapa

Baccalà di Morro iberico su vellutata di Ceci,
pomodorini Confit e granella di Olive

Controfiletto di Manzetta Prussiana alla Griglia
con insalatina di Rucula, grana e porcini freschi
della nostra valle



Dessert

Trilogia di Cioccolato

Semifreddo al Frutto della Passione

Tiramisù dell'antica tradizione

Torta dell'Evento con Logo