

"DEGUSTACIÓN DEL CHEF"

Davide Bonato

Aperitivo de bienvenida

"L'uovo morbido"

Huevo escalfado envuelto en harina de arroz negro Venere.
Guarnición de puré de patatas con aroma a trufa, crujientes de jamón Ibérico y puerros

"Il Tagliolino al Tartufo"

Tallarines caseros con trufa fresca, yema de huevo y queso *Cacio Nerone*

"La Guancia"

Carrillera de ternera con aroma de chocolate amargo cocinada a fuego lento, crema de calabaza mantuana y puré de patatas

"Dulcis in fundo..."

Postre a elegir entre Tiramisú o Pannacotta

Maridaje:

Prosecco

Barbera de Alba Prunotto

Chianti Riserva Villa Antinori

Passito Hekate Feudo Arancio

45€/persona con maridaje

30€/persona sin maridaje

(Mínimo dos personas y a mesa cerrada. Pan Incluido.)