

Menu degustazione 4 portate carne / 4-Course Tasting Menu - Meat

Tartare di fassona, senape con frollino alla nocciola, bagna cauda e uovo di quaglia pouque
(1,3,4,5,8,9,)

Fassona beef tartare with mustard, hazelnut biscuit, bagna cauda, and quail egg

Agnolotto di patate* con ricotta e bieta, meatballs brasati, crema di piselli e ragusano (1,3,8,10)

Homemade potatoes agnolotto with ricotta cheese and Swiss chard, braised meatballs, peas cream, and Ragusano cheese

Combinazione di vitello e quaglia con tartufo e foie gras** (3,8,9,10,)

Mixed of veal and quail with truffle and foie gras

Mousse di cioccolato bianco e Cardamomo profumata al caffè con gelato pistacchio (1,3,5,7,8,9,12)

White chocolate mousse with cardamom, coffee flavor, and pistachio ice cream

€80,00