



Per iniziare...

*Lingua di vitello scottata con pure di zucca e salsa verde
Millefoglie di patate e funghi su fonduta al taleggio di monte*

Profilo Rosè pas dosè

Metodo classico da uve pinot nero con 96 mesi sui lieviti

Il riso

Riso carnaroli, zucca mantovana, polvere di amaretto

Bonarda Ipazia 2021—Rosso vivace da uve croatina

Il capriolo

Bocconcini di capriolo in umido con polenta

Rosso d'asia 2018 - Rosso fermo da uve croatina e ughetta affinato in legno

Tagliere di formaggi locali

Buttafuoco Riva bianca 2016 —Rosso fermo da uve croatina, barbera e ughetta

Crostata di castagne e cioccolato

Sangue di Giuda—Rosso dolce vivace da uve croatina Barbera e uva rara

Caffè

€ 50