
MENÙ DEGUSTAZIONE

IL NOSTRO ORO NERO

IN COLLABORAZIONE CON LA NOSTRA
ANTICA ACETAIA TRADIZIONALE LUIGI CREMONINI

Antipasto

Flan di Parmigiano Reggiano,
crema di Zucca e restrizione di Agrodolce UVAE

Prima Portata

Gnocchi di patate,
Uovo, croccante di Lardo e Aceto Balsamico UVAE 20 anni

Seconda Portata

Guancia di manzo fondente brasato alla Saba UVAE
con purè alla francese

Dessert

Gelato alla Crema antico del Castello
con gocce di Aceto Balsamico UVAE 50 anni

COPERTO, ACQUA E CAFFÈ

(MENÙ VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO)