



Menù degustazione
“La Tenuta in quattro passi”

INSALATINA TIEPIDA DI GALLINA GRISA DELLA LESSINIA
uvetta, pinoli e verdure in agro

Lukewarm Grisa from Lessinia chicken salad, sultanas, pine nuts and pickled vegetables

GNOCCO DI ZUCCA

burro salvia, formaggio Gialloblu e polvere di alloro

Pumpkin gnocchi, butter sage, Gialloblu cheese and bay leaf powder

GUANCETTA DI VITELLO

cremoso di patate

Veal cheek and creamy potatoes

GELATO AL LATTE DI CAPRA

olive taggiasche candite

Goat's milk ice cream and candied Taggiasca olives

Prezzo € 60,00 vini esclusi.

Il menù degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo. Non sono ammesse variazioni sulle portate.

Percorso previa prenotazione e soggetto a disponibilità.

Price € 60,00 wine excluded.

The tasting menu is for all guests at the table. No changes to the courses are permitted.

Advance booking required and subject to availability.

Abbinamento di 3 vini € 25

Pairing of 3 wines € 25