



Menù degustazione
“La Tenuta in quattro passi”

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

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

RAVIOLO

ripieno di melanzana arrostita al Josper e datterino confit

Ravioli fresh stuffed pasta with roasted aubergine and sundried cherry tomatoes

PETTO D'ANATRA

cremoso di patata dolce, vin Jaune

Duck breast with mashed sweet potatoes and vin Jaune sauce

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.

Abbinamento di 3 vini € 25,00

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.

Pairing of 3 wines € 25,00