

CA'delMORO

W I N E R E T R E A T

MENU' *Autunno*

ANTIPASTI

- Topinambur arrostito, crema di borlotti e cannellini, croccante al cumino e spuma di patate vitelotte € 12,00
- Baccala' mantecato, cialda croccante, salsa allo zafferano e pomodori essiccati al sole € 16,00
- Tagliere del Moro, accurata selezione di salumi e formaggi del territorio (per 2 persone) € 20,00
- Tartare di manzo battuta al coltello € 16,00

PRIMI PIATTI

- Crema di carote novelle e zenzero con crostini € 14,00
- Ravioli cacio e pepe, nocciole tostate, lamponi e miele € 16,00
- Carnaroli San Massimo all'amarone *Ciliegio*, crema di castagne, aglio nero fermentato e rapa € 18,00
- Calamarata di Gragnano IGP, polpo verace, pescato del giorno, uova di salmerino alpino e pane aromatico croccante € 18,00
- Spaghettoni all'uovo trafileato al bronzo, capriolo, anice stellato e tartufo nero € 18,00

SECONDI PIATTI

- Pancia di maiale allevato allo stato brado laccato al miele, pastinaca e senape € 20,00
- Filetto di scottona, crema di patate novelle e funghi della Lessinia € 24,00
- Lombo di cervo, sedano rapa, liquirizia e cipolla rossa di Tropea € 25,00
- Merluzzo in olio cottura con bietola, zucca al forno e polvere di olive nere € 25,00

DESSERT

- Cre moso alle nocciole Piemontesi IGP, salsa ai fiori di ibisco e biscotto al cardamomo € 8,00
- La nostra cheesecake ai lamponi selvatici € 8,00
- Panna cotta alla vaniglia bourbon, tartufo nero, fava tonka e crumble al cacao € 8,00