



## *“La Tenuta in quattro passi”*

### **TARTARE DI MANZO**

asparagi in due consistenze, crema di ricotta al dragoncello

Beef tartare, asparagus and tarragon ricotta cream

### **TAGLIATELLE AL CAFFÈ ORMESINI**

concassé di petto d’anatra CBT, riduzione di aceto balsamico di Modena

Coffee tagliatelle with duck breast concassé low-temperature cooked  
and reduction of Modena balsamic vinegar

### **TAGLIATA DI SCAMONE D’AGNELLO**

purea di rapa rossa e asparagi verdi grigliati

Sliced Scamone lamb with beetroot puree and grilled green asparagus

### **TIRAMISÙ DELLA TENUTA**

savoiaro fatto in casa, spuma al mascarpone

Tiramisù, home-made sponge finger, mascarpone mousse

Il menù è inteso per l'intero tavolo al prezzo di € 50 a persona.

Abbinamento di 3 vini consigliati dal sommelier € 20.

The menu is valid for the entire table at the price of € 50 per person.

Pairing of 3 wines recommended by the sommelier € 20.

*Percorso previa prenotazione e soggetto alla stagionalità dei prodotti che potrebbero subire variazioni.*

*Menu upon reservation and subjected to the seasonality and some products may vary.*