



“La Tenuta in quattro passi”

UOVO MORBIDO

crema di asparagi, crumble salato al Parmigiano Reggiano DOP e asparagi croccanti

Soft egg with asparagus cream, savoury crumble of Parmigiano Reggiano DOP and crispy asparagus

FUSILLONE “BENEDETTO CAVALIERI”, RAGÙ DI CORTILE

finocchietto e crema alla mandorla tostata

Fusillone pasta “Benedetto Cavalieri” with farmyard ragout, fennel and toasted almond cream

SECRETO DI MORA ROMAGNOLA AL JOSPER

crema di carote affumicate al Josper e carotine al burro

Secreto di Mora Romagnola cooked at Josper, cream of smoked carrots and buttered baby carrots

TIRAMISÙ

gel al caffè e croccante al cioccolato

Tiramisu, coffee gel and crispy chocolate

Abbinamento di 3 vini consigliati dal sommelier € 20

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.