



## *“La Tenuta in quattro passi”*

### **ROBIOLA FRESCA DI CAPRA DELLA LESSINIA**

su gel di melone, petali di cetriolo aromatizzato alla violetta

Fresh goat robiola on jelly melon, cucumber petals violet-flavoured

### **DITALONI DI PASTA FRESCA**

crema di ceci, ragù di cortile, sabbia di menta

Fresh pasta with chickpea cream, white ragù and mint

### **LOMBETTO DI VITELLO DA LATTE**

gratinato in panure di prezzemolo, su purea di carote, il suo fondo e gel di ribes

Veal loin gratin in parsley, on carrot puree and currant gel

### **ZUPPETTA AI FRUTTI ROSSI**

sorbetto alla banana

Red berries soup and banana sorbet

Il menù è proposto per ciascun commensale al costo di € 50, bevande escluse  
Abbinamento di 3 vini consigliati dal sommelier € 20

The menu is offered for every guest at a cost of € 50, drinks excluded  
Pairing of 3 wines recommended by the sommelier € 20

*Il menù segue la stagionalità dei prodotti e potrebbe quindi subire variazioni.  
The menu follows seasonality and products may vary.*