



“La Tenuta in 4 passi”

RADICCHIO TARDIVO ALLA PIASTRA

spuma di Monte Veronese, polvere di zucca, demi-glace vegetale

Grilled radicchio, Monte Veronese mousse, pumpkin powder, vegetable demi-glace

FETTUCCINE ALL'UOVO

con stracotto di cinghiale su crema di carciofi

Fettuccine with wild boar stew on creamed artichokes

DIAFRAMMA DI MANZO

riduzione di Amarone Tasi, radicchio di campo e finocchio

Beef diaphragm, Amarone Tasi, radicchio and fennel

PANNA COTTA

alla fava di Tonka, biscuit al cioccolato, pera in osmosi di aceto balsamico

Tonka bean panna cotta, chocolate biscuit, pear in balsamic vinegar osmosis

Il menù è proposto per ciascun commensale al costo di € 50, bevande escluse

The menu is offered for every guest at a cost of € 50, drinks excluded

Abbinamento di 3 vini consigliati dal sommelier € 20

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.