



“La Tenuta in 4 Passi”

SEDANO RAPA CBT

gratinato al Monte Veronese 24 mesi con crema di scalogno, chips di peperone e tartufo nero
Low-temperature cooked celery root, gratinated with Monte Veronese cheese, shallot cream,
pepper chips and truffle

MACCHERONCINI

crema di asparagi, pioppini e guanciale croccante
Macaroni with asparagus cream, pioppini mushrooms and crispy bacon

FILETTO DI MAIALE CBT

mostarda di mele di Zevio e bietola
Low-temperature cooked pork fillet, apple mustard and chard

TIRAMISÙ MODERNO

Savoiaro, mousse al mascarpone, crema al caffè, cialda al cacao
Savoiaro biscuit, mascarpone mousse, coffee cream, crispy cocoa wafer

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.*