



“La Tenuta in 4 passi”

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA

midollo al forno, zabaione salato allo zafferano e verdure croccanti

Raw beef Tartare with roasted marrow, salted saffron zabaglione and crispy vegetables

GNOCCO DI PATATE DI BOLCA

basilico, croccanti di patate, fagiolini e Bagoss

Bolca potatoes dumpling, basil, crumble potatoes, green beans and Bagoss cheese

SECRETO DI MORA ROMAGNOLA

carota alla paprika affumicata e radicchio in osmosi

Mora Romagnola Secreto grilled pork, smoked-paprika carrots, red radicchio

MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Creme brulèe con mango e frutto della passione, cialda croccante al sesamo

Creme brulèe with mango and passion fruit, crunchy sesame waffle

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*