

MENU CARNE



MENÙ DEGUSTAZIONE

Risotto Carnaroli allo Strachitunt DOP con granella di noci



■ ■

Carnaroli risotto with Strachitunt cheese and chopped walnuts

Brasato di manzo al Valcalepio cotto a bassa temperatura, con purè di patate rosse della Sila



■ ■

Braised beef in Valcalepio wine cooked at low temperature, with mashed red potatoes from Sila

Tiramisù de L'Officina

■ ■

Tiramisù by L'Officina

Vino, acqua e caffè inclusi / Includes wine, water and coffee

MENU
PESCE



MENÙ
DEGUSTAZIONE

Risotto Carnaroli alla barbabietola, totanetti del Mediterraneo all'aneto, aceto balsamico



■ ■

Carnaroli beetroot risotto, Mediterranean squid with dill, balsamic vinegar

Salmone Loch Fyne da fiordi scozzesi, salsa al nero di seppia, crudité di carciofi con acciughe e menta

■ ■

Loch Fyne salmon from Scottish fjords, cuttlefish ink sauce, crudité of artichokes with anchovies and mint

Cre moso al fondente 71% con crumble all'olio EVO del Garda e sale Maldon

■ ■

71% creamy dark chocolate with Garda olive oil crumble and Maldon salt

Vino, acqua e caffè inclusi / Includes wine, water and coffee
