

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE TERRA MEAT TASTING MENU

Patè di foie gras su pan brioche all'arancia e petto d'anatra affumicato alle erbe con sorbetto al mango

• •

Foie gras patè on orange flavoured brioche and herb smoked duck breast with mango sorbet

Risotto Carnaroli "Gran Riserva Gallo" alla robiola orobica con animelle di vitello all'aceto balsamico "Tenuta degli Angeli"

• •

"Gran Riserva Gallo" carnaroli risotto with Bergamo robiola, veal sweetbreads with "Tenuta degli Angeli" balsamic vinegar



Carrè di maialino da latte con cotenna croccante, salsa alla senape di Dijon, pack choi e liquirizia in polvere

• •

Saddle of suckling pig with pork cracklings, Dijon mustard sauce, pak choi and licorice powder



Mango, mascarpone e passion fruit

• •

Mango, mascarpone and passion fruit

Caffè e piccola pasticceria

• •

Coffee and small assorted pastries



MENU DEGUSTAZIONE



DEGUSTAZIONE DI MARE SEAFOOD TASTING MENU

Carpaccio di gambero rosa, stracciatella, scorze d'arancia e puntarelle

• •

Pink shrimp carpaccio, buffalo stracciatella cheese,
orange rind and chicory

Paccheri neri ai ricci di mare del Mediterraneo, pomodorini gialli e pesto di basilico

• •

Seppia black paccheri pasta with Mediterranean sea urchins,
yellow baby tomatoes and basil pesto

Cotto crudo di ricciola del Mediterraneo al timo limone, melanzane e menta, porro caramellato e balsamo di gambero rosso

• •

Mediterranean amberjack crudité with lemon thyme,
eggplant and mint, caramelised leek
and red shrimp reduction

Il Lampone nelle sue forme

• •

Il Lampone - assorted raspberries delicacy

Caffè e piccola pasticceria

• •

Coffee and small assorted pastries

