

Cena della selvaggina e funghi

Nel buffet

misto di salumi nostrani di cervo e cinghiale,
gli agrodolci del bosco,
formaggi e gocce di confettura ai frutti di bosco e aceto balsamico,
polentina e moridelle di cervo,
polentina salsicetta e chiodini,
polentina e lepre,
i fritti del bosco,
nuvole di pasta chou farcite ai funghi barboni,
sfoglie ripiene ai porcini e Asiago,
i pani profumati al ginepro e santoreggia,
il fagiano nello champinnone,
barchette di patate gialletti e casatella.

In Tavola

bocconcini di cinghiale in salmi,
straccetti di cervo con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico,
guarnizioni dell chef e misto ai funghi di bosco.

Sorbetto ai frutti rossi.

Cremoso al limone su biscotto croccante alle mandorle
e frutti di bosco spadellati.

Caffè.

€ 37.00

acqua e vino della casa compresi