



I Menu

Tra tradizione e innovazione

Paté di cervo servito con gelatina al Porto “Ruby” e pan brioche* di segale

Paté de cerf servi avec gelée au Port « Ruby » et pain brioche de seigle
Paté of deer served with jelly of “Ruby” Port wine and pain brioche of rye

Tortelli ripieni di stracotto di cinghiale *serviti con la loro salsa e fave di cacao

Tortelli rempli de sanglier et servi avec sa sauce
Tortelli stuffed with wild boar and served with his sauce

Filetto di vitello*, salsa alla ricotta, asparagi grigliati e millefoglie di patate al timo

Filet de veau*, *, sauce au fromage ricotta, asperges grillés et millefeuille de pommes de terre au thym
Fillet of veal* ricotta cheese sauce, grilled asparagus and millefeuille of potatoes with thyme

Insalata di fragole con infuso tiepido al cardamomo e vaniglia, accompagnate da gelato al fior di latte

Salade de fraises servi avec infusion tiède au cardamome et vanille, accompagnées par glace à la crème

Strawberries salad served with tepid tea of cardamom and vanilla, served with cream ice-cream

€. 39,00 per persona

A mano libera

Creazione, divertimento e giocosità: menu di cinque portate a discrezione di Eleonora

Création, amusement, enjouement : menu de cinq plats choisi par Eleonora
Creation, fun, playfulness : menu composed by five courses selected by Eleonora

€. 55,00 per persona