

LA C^{ORONA}ONTEA

MENU TERRA

|
Antipasti

Carciofo cotto sulla brace, il suo jus, crema di ricotta al forno, crumble salato polvere di prezzemolo

Primi

Risotto acquarello crema di ortiche, guanciale, mandarino e noci

Secondi

Pancia di maialino, patata mantecata, amarena in conserva bieta e jus al rum

Dessert

Crostatina all'olio evo con mousse leggera al cioccolato bianco lamponi e caramello salato

€70,00 a persona

Percorso degustazione del sommelier €51,00 a persona.

In alternativa è possibile scegliere i vini dalla nostra carta

LA CÖNTEA

MENU MARE

|
Antipasti

Tonno laccato al miele e peperoncino, mayo di bottarga di tonno, bianco di mandorla, polvere di agrumi, e jus di vitello

Primi

Spaghetto trafilato al bronzo zabaione salato battuto di gambero rosso cedro candito bottarga di tonno rosso

Secondi

Falda di sgombro, cipollotto cenere, patata mantecata, olio alle erbe

Dessert

Tronchetto di mele caramellate e namelaka al rosmarino

€80,00 a persona

Percorso degustazione del sommelier €43,00 a persona.

In alternativa è possibile scegliere i vini dalla nostra carta