

CARTA PRIMAVERA

MENU DEGUSTAZIONE

A mano libera dello Chef (5 portate) € 60

ANTIPASTI

Carciofo, carciofi e carciofi € 12

Carciofo cotto a bassa temperatura con lardo e mentuccia, nappato al burro.
Spuma di carciofi e carciofi fritti

Uovo croccante e nuvola di asparagi € 10

Uovo poché, con spuma di asparagi, sponzali fritti e parmigiano

Tartare di manzo € 14

Battuta al coltello, con maionese ai capperi, acciughe e pomodori sott'olio

Selezione di salumi del territorio € 14

Un assaggio dei migliori salumi locali, tra tradizione e sapori autentici

PRIMI

Risotto al blu di capra € 14

Risotto mantecato alla barbabietola, fonduta e blu di capra e caramello salato

Mafalde del borgo € 12

Mafalde con ceci tostati, limone fermentato e guanciaie

Orecchiette della tradizione € 14

Orecchiette con ragù di manzo, fonduta di pecorino e riduzione di primitivo

SECONDI

Bistecca di cavolfiore € 12

Cavolfiore cotto a bassa temperatura e rosolato, salsa marmorizzata al basilico

Polpo arrosto € 16

Polpo cotto a bassa temperatura e rosolato, con spuma e radicchio bruciato

Carrè di agnello e anacardi € 18

Carrè d'agnello cotto a bassa temperatura e rosolato, jus ristretto,
patate parisiennes al burro e alici a losanga

DESSERT

Babà ai frutti rossi e menta € 10

Babà con guazzetto ai frutti rossi, menta e crema chantilly

Brownie fondente e mascarpone € 10

Brownie al cioccolato fondente con crema al mascarpone

Selezione di formaggi del territorio € 14

Selezione di formaggi, freschi e stagionati con confetture del Borgo

