

Menu Degustazione d'Estate

“Dialogo” di ricciola e scampo di Sicilia

mela verde all'agretto di ciliegie di “Marostica” | concentrato di pesca

Risotto d'Estate

Riso Gallo Carnaroli Gran riserva | aceto tradizionale di Modena
pistilli di zafferano “Total Red” azienda “Carnesecchi”
verdure croccanti del nostro contadino

Raviolo di patate di montagna

ripieno di patè di pomodoro datterino | burrata di Andria
peperoni friggitelli | pesto di basilico

Trancetti di sgombro

finocchio al profumo di anice stellato e “Pernod”
pop corn al caramello salato | arancia e aneto

Crostino di pane nero ai frutti secchi

Composta di albicocche al Passito di “Torchiato di Fregona”
formaggio vaccino “sottofieno di Follina”

“Panperduto” a base brioche

zuppa di mirtili e gelato al fior di latte crudo

€ 79,00

Il presente menù viene servito all'intero tavolo, minimo 2 persone.

Può essere abbinato ad una selezione di 4 vini € 28,00



#lacortefollina

Coperto € 6,00

www.lacortefollina.com