

# Menu Degustazione d'Autunno

## *Calamaretti scottati alla plancia*

radicchio Tardivo di Treviso in diverse consistenze  
croccante di lardo fondente | misticanza di erbe | zucca mantovana

## *Ravioli "36 Rossi"*

zucchine soleggiate | burrata di Andria | scampi al vapore  
zeste dei limoni candite al sale di Pirano

## *Risotto d'autunno*

riso Gallo Carnaroli Gran riserva | polveri di sottobosco del Cadore  
cappasanta arrosto | vellutata di porro

## *Trancetti di triglia e lardo di Colonnata*

ragù di caldarroste | scarola e uvetta sultanina  
purea di Topinambur

## *Crostino di pane nero ai frutti secchi*

composta di albicocche al Passito " Torchiato di Fregona "   
formaggio vaccino "sotto fieno 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*



Instagram

#lacortefollina

Coperto € 6,00

[www.lacortefollina.com](http://www.lacortefollina.com)