

Menu Under 35

Da sempre siamo *impegnati* a far *conoscere* ai *Giovani* l'*Alta Cucina*, la *gioia di stare a Tavola* e il *piacere di degustare un buon Vino*.

Per questo abbiamo studiato appositamente questo *menu*,
per avvicinare gli "under 35" alla *Cucina d'Autore*,
in un *ambiente da Favola*, con i *migliori Vini*, prodotti da *Giovani*.
Perché a Noi piace puntare sulle nuove Leve!

Benvenuto della cucina

Friulano 2017 BIO Luca Caporale (Venchiarezza)

Cremoso di ceci di Zollino

cubo di maialino | pancotto di broccoletti calabresi
porro fondente

Calzoncino di "Criscito" e patate

radicchio tardivo all'Amarone | fonduta di Montasio mezzano
crema di zucca mantovana

Chardonnay NF 2013 Federico Ricci

Tartelletta alle mele e acero

passata di albicocche e Cartizze di Valdobbiadene
gelato alla vaniglia Tahiti

La nostra piccola pasticceria

Acqua & caffè'



Chef Donato Episcopo STELLA MICHELIN