

# Menu Degustazione

## *Seppie di nassa scottate alla plancia*

radicchio tardivo di Treviso in diverse consistenze  
croccante di lardo fondente | misticanza | zucca mantovana  
*singolarmente € 24,00*

## *Terrina di faraona di cortile*

purea di marroni di Combai  
consommè di porcini del Cadore e spinaci

## *Risotto d'Autunno*

riso Gallo Carnaroli Gran riserva | polveri di sottobosco  
porro e capasanta al burro di cacao

## *Trancetti di triglia e lardo di Colonnata*

ragù di caldarroste | scarola e uvetta sultanina  
purea di Topinambur

## *Terrina di Gorgonzola DOP*

pane di segale ai frutti secchi | zucca | amaretti | balsamico invecchiato

## *Biancomangiare allo zafferano "Carneseccchi"*

giardiniera di verdure in sciroppo di aceto di mela  
salsa cioccolato al 72%

## *Dulcis in Fundo*

selezione di mignon del nostro pasticcere

**€ 87,00**

*Il presente menù viene servito all'intero tavolo, minimo 2 persone.  
Può essere abbinato ad una selezione di 4 vini € 33,00*

#lacortefollina

Coperto € 6,00

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

