

# Menu Degustazione

## Benvenuto della Cucina

### Calamaretto imbottito

zucchine in diverse consistenze  
maionese di ceci neri di Zollino

1 - 2 - 8

### Tagliolini alle rape rosse e mentuccia

bieta e scorfano

1 - 3 - 4 - 8

### Risotto di riso Gallo Carnaroli Gran Riserva al Cartizze

mascarpone di malga | piselli  
gamberi rossi di Sicilia | vincotto

1 - 2 - 7 - 8

### Sogliola in panura di erbette

patate | fagiolini  
pomodorini di Torre Guaceto | finocchietto selvatico

4 - 5 - 13

### Sorbetto di cetriolo

croccantino al sesamo | scaglie di affiorato

1 - 7 - 13

### Cupola di meringa al pepe Sichuan

ciliegie in conserva a base "Marzemino"  
gelato al mascarpone di malga

3 - 7 - 13

### Petite Pâtisserie

selezione di mignon del nostro chef pasticcere

7 - 13

€ 88,00

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

*Può essere abbinato ad una selezione di 6 vini € 45,00*



#lacortefollina

Coperto € 6.00

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