

ASPARAGO SEASON

VINO CONSIGLIATO

 ASPARAGI VERDI CRUDI, SALICORNIA, OSTRICHE IN TEMPURA DI RISO E NESPOLE BBQ ⁴	20€	FRANCIACORTA BRUT, BIONDELLI, FRANCIACORTA DOCG <i>100% Chardonnay</i>	12€
 SOFFICE DI ASPARAGI SELVATICI ^{3,7} <i>Robiola tre latti, cipolline borettane, chips di patate e asparagi, fiori di borragine</i>	18€	PINOT BIANCO BERG ALTO ADIGE DOC <i>100% Pinot Bianco</i>	10€
 RAVIOLO APERTO DI RAGÙ E CREMA DI ASPARAGI VIOLA ^{1,3,7} <i>Uova "Garda Egg" e ricotta di pecora affumicata</i>	25€	LANGHE DOC SAUVIGNON "GARBLET SUÉ" <i>100% Sauvignon</i>	9€
 RISO CARNAROLI AGLI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO ⁷ <i>Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" agli asparagi verdi di Altedo, Castelbufalo e fragoline di bosco fermentate</i>	24€	LUGANA PRESTIGE, CA'MAIOL, LUGANA DOP <i>100% Turbiana</i>	8€
 SOGLIOLA ALLA MUGNAIA, CON ASPARAGO BIANCO DI CANTELLO ⁴	32€	BRUNO BROGLIA, BROGLIA, GAVI DOCG <i>100% Cortese di Gavi</i>	12€
 DESSERT "ASPARAGI VERDI" ^{3,7} <i>Asparagi verdi, fragole, cioccolato bianco e yuzu</i>	12€	SULTANA MOSCATO, FEUDO MACCARI, NOTO DOC <i>100% Moscato bianco</i>	12€
 MENU DEGUSTAZIONE <i>1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce, Piccola pasticceria</i>	85€		
 DEGUSTAZIONE VINO	40€		