

Antipasti

Soffice d'uovo con crema di asparagi e crumble al tartufo.

Cre moso di fegatini "alla umbra" con cioccolato bianco, pan brioche e mele marinate all'aceto di vino rosso.

Battuta di manzo con chips di riso soffiato e maionese al lampone.

Rochet tiepido di pecorino e patate con fave e menta.

Pappa al pomodoro gratinata con sgombro in olio cottura, cipolla rossa e crema di burrata.

Secondi

Triglia al vapore, molluschi e sabbia.

Terrina di maialino arrosto con cavolfiore violetta e chutney di mango.

Piccione : petto al rosa, coscetta glassata al Rubesco, pralina e creme brulee del suo fegato e cremoso di carote.

Petto di anatra arrostito alla senape, miele e aceto balsamico con radicchio brasato al campari in agrodolce e crema di patate alle mandorle.

"Ossobuco" di stracotto di manzo con sedano rapa e limone.

Primi

Riso carnaroli mantecato alla crema di piselli con carpaccio di gamberi e lime.

Spaghettoni quadrati con clorofilla di cime di rapa, trucioli di pane alle acciughe e limone candito.

Tortelli al cacao con stracotto di manzo, zabaione salato al pecorino e riduzione al S.Giorgio.

Rigatoni artigianali con peperoni rossi, baccalà e olive.

Zuppa di lenticchie e croste di parmigiano al vapore.

Dessert

Mon chery con grappa di Rubesco e amarene.

Fragole, rabarbaro, rucola, formaggio di capra e cioccolato bianco.

Banana caramellata, cioccolato al latte e liquirizia.

"Tiramisù": robiola, birra e sesamo tostato.

Pesche marinate, biscotto al basilico e sorbetto al Brut rosè.

