

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

## VEGETARIANO

MINIMO 2 PERSONE

45 euro a persona

UOVO POCHÈ CON PASTA KATAIFI, VELLUTATA DI TALEGGIO E TARTUFO

GNOCCO VEGETARIANO, VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA

LA NOSTRA CAPRESE RIVISITATA

MOUSSE ALLA ZUCCA CON GELATINA ALL'AMARETTO

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

## LAGO

MINIMO 2 PERSONE

50 euro a persona

SARDA ALLA BECCAFICO CON POLENTA DI STORO

FREGOLA AL LIME, CARPACCIO DI LAVARELLO E FIORI EDULI

HAMBURGER DI RAGOUT DI LAGO CON ZUCCA, SENAPE ANTICA E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA

TRILOGIA DI PANNA COTTA: PISTACCHIO, ZABAIONE, LAMPONI E ZENZERO

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 - LIEVITO FRESCO - OLIO GIRASOLE - NERO DI SEPPIA - CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

## TERRA

MINIMO 2 PERSONE

50 euro a persona

TARTARE DI FASSONA AL COLTELLO CON MISTICANZA FRESCA

RISOTTO ALLO ZOLA DOLCE, BURRO DI MALGA E POLVERE ALLA LIQUIRIZIA

GALLETTO DISOSSATO CON RAGOUT DI PANCETTA E MORTADELLA, PISTACCHI E SALSA ALL'AMARETTO

SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

## MARE

MINIMO 2 PERSONE

55 euro a persona

TENTACOLO E TERRINA DI POLPO CON CREMA DI BROCCOLETTI, FLAN DI PATATE E OLIVE

MEZZO PACCHERO ALLA CARBONARA DI MARE

ROMBO IN CROSTA CON SPUMONCINO DI PATATE E SALSA AL POMPELMO ROSA

MILLEFOGLIE DI BRISÈ, PAN DI SPAGNA ALL'ARANCIA, MORBIDO AL TORRONCINO E ZUPPA DI FRAGOLE

SELEZIONE CAFFÈ NÒ-DO

\* INGREDIENTI DEL NOSTRO PANE: FARINA 00 - LIEVITO FRESCO - OLIO GIRASOLE - NERO DI SEPPIA - CEREALI VARI

\* DA NOI IL PESCE ACQUISTATO FRESCO E SOMMINISTRATO CRUDO HA SUBITO TRATTAMENTO

DI ABBATTIMENTO -20° COME DA REGOLAMENTO EUROPEO NR. 853/2004

^ IN CASO DI ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO CI RISERVIAMO DI UTILIZZARE PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE