

MENU DI FERRAGOSTO

ANTIPASTO

Perla di casolet della val di sole, dorata con granella di mandorle su coulis di ciliegino rosso profumato al basilico

PRIMO

Cappellacci di pasta fresca fatta in casa alle erbe di campo ripieni di guancialetto, saltati con datterini gialli, burro di malga e scagliette di pecorino

SECONDO

Tagliata di Black Angus, trentingrana, olio evo del Garda, cicorietta selvatica e patate saltate

DOLCE

Semifreddo al pistacchio di Sicilia, mascarpone e cioccolato con caramello salato e biscotto alle noci sbriciolato

MENÙ 55€ · BEVANDE ESCLUSE

