



#### Antipasti

Crocchetta di cavolfiore viola, bitto e guacamole  
Veli di black angus affumicato con crudo di cavolo nero e melograno  
Petto d'anatra in salsa di miele e aceto balsamico con insalatina di cardo e lamponi

#### Primi

Risotto mantecato al caprino con fave di cacao e chutney di zucca  
Gnocchetti di grano saraceno con ragù bianco di scottona, castagne e pecorino di Farindola

#### Secondi

Guancia di vitello a bassa temperatura con salsa di topinambur, carciofo croccante e polvere di caffè  
Zampone e lenticchie

#### Dessert

Brownies al cioccolato fondente, gelato al pistacchio e coulis di fruit passion

#### Vini della cantina San Lorenzo

Menu personalizzabili per intolleranze e bambini

Intrattenimento e musica dal vivo con

#### Valery's band

Valeria Noceto alla voce  
Augusto Noceto tastiera e voce  
Gianluca Caporale al sax

€ 70