

Menù

Benvenuto dello Chef

Blanc de Blanc Metodo Classico Brut

"Villa Amagioia", Az. Agricola Palazzo di Varignana

Budapest

Catalana di scampi e aragosta, lecsò,
verdurine in carpione e capperi

Champagne Brut Tradition, Baudin Fils

b i n

Varignana

Risotto al pomod'Oro, con acqua di pomodoro,
zafferano e foglia d'oro

Vermentino di Sardegna DOC 2023 "Tuvoaes", Giovanni Cherchi

g

Napoli

Medaglione di spada in crosta alla mediterranea,
salsa ai limoni di Sorrento e melanzane a funghetto

Etna Bianco DOC 2023 Benanti

a c d

Bologna

Granita di frutta al Sarti Rosa

n

Torino

Panna cotta leggera alla vaniglia, ciliegie
di picetto torinese, gelato al pop corn salato,
caramelle e zucchero filato

Albana di Romagna Passito "Arrocco" DOCG Fattoria Zerbina

a c g h

Piccola pasticceria

a. glutine	d. pesce	g. latte	l. senape	o. lupini
b. crostacei	e. arachidi	h. frutta a guscio	m. semi sesamo	p. molluschi
c. uova	f. soia	i. sedano	n. anidride solforosa	