

Menù

Antipasto

Calamari arrostiti su crema di piselli verdi,
petali di Tropea in agrodolce e menta, crumble
di mandorle e poudre del nostro olio EVO Blend Blu

Abbinato a
Trento DOC 2017 "Perlè" Blanc de Blanc Ferrari

Primo

Risotto al nostro zafferano, mantecato
con olio EVO Vargnano, mirepoix di zucchine e capesante
laccate al nostro miele di Sulla, Pepe Timut e fiori Eduli

Abbinato a
Chardonnay DOC 2021 Isonzo del Friuli "Ciampagnis" Vie di Romans

Secondo

Tentacoli di polpo alla plancia, su soffice
di patate di Budrio e spinaci, con erbe aromatiche
del nostro orto Rio Rosso

Abbinato a
Vermentino di Sardegna IGT Isola dei Nuraghi 2022 Capichera

Dessert

Crema bruciata di pesche noci caramellate
al Grand Marnier

Abbinato a
Umbria IGT 2020 "Muffato della Sala" Marchesi Antinori