



Menu di degustazione 4 portate

Animella in due consistenze,
carciofi arrostiti, limone candito
e spuma di speck

Risotto mantecato alla barbabietola
con carpaccio di salmerino marinato ai germogli
di pino, Blu di caprino e cialde di rafano

Lombo di cervo con amaranto soffiato,
crema di mela Red Love, castagne glassate,
cavolo rosso marinato e chips di barbabietola

Montblanch Seceda:
Pan di Spagna alla nocciola e semifreddo
al sedano rapa con marron glacé,
castagne caramellate salate, cialde di panna
al caffè, spolverata di cacao

48,00 €