

HORS D'OEUVRE



TAVOLOZZA AUTUNNALE:

PANACHÈ DI ORTAGGI E SPUGNOLE
CON CREMA PARMENTIER AI PORCINI E PANURE
AROMATIZZATA ALLE ERBE

€ 26,00

ALTA MAREA:

BON BON D'ASTICE E PATATE AL CERFOGLIO
SU CHUTNEY DI PERE E PECORINO

€ 30,00

LE UOVA:

UOVA DI GALLINA BIO CON CUORE FUSO
SU NIDO DI VERDURE TARTUFATE;

UOVA DI QUAGLIA CON CHIPS DI PARMIGIANO
E SALSA AI MARRONI;

UOVA DI STORIONE BIANCO CALVISIUS
CON PANE SCOTTATO E BURRO AROMATICO

€ 28,00

NON SOLO MARE:

CRUDO DI GAMBERI, SCAMPI E RICCIOLA
CON MOZZARELLA AL GRATIN

SU MAIONESE ALL'ERBA LIMONATA

€ 32,00

LA COCOTTE:

INSALATA DI CODA ALLA VACCINARA C.B.T.
CON POMODORO E MENTUCCIA IN CERAMICA CON

PARFAIT DI FOIE GRAS TARTUFATO E GRISSINI SPEZIATI

€ 34,00