



Menù degustazione

Mare

ANTIPASTI

Carpaccio di baccalà con asparagi, germogli di Shiso e mayo al gin
Polpo alla plancha, broccolo Romanesco, nero di Voghiera e noci Pecan

PRIMO PIATTO

Fusilloni con seppia Santo Spirito e funghi Shitake

SECONDO PIATTO

Pescato del giorno (secondo disponibilità)

DESSERT

Tutto sulla fragola

euro 70

(Vini esclusi)

Terra

ANTIPASTI

Finocchio selvatico CBT, Parmigiano delle Vacche brune in 2 consistenze e chips di verdure
Fiocchetto di cantina, pane nero e burro Lescure DOP

PRIMO PIATTO

Crespella con cotto San Giovanni di Capitelli e asparagi bianchi

SECONDO PIATTO

Entrecote di maiale Duroc, acqua fumè e Torzella di campo

DESSERT

Mousse di cioccolato bianco, sablè di cacao e avena crispy

euro 60

(Vini esclusi)

*Il menù degustazione comprende coperto, acqua e caffè
e necessita dell'adesione dell'intero tavolo per tipologia di menù*

BOTERO

RESTAURANT / CREMA

