

Il Menu del Centottanta

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, FUNGHI PIOPPINI E JAMAR (formaggio di grotta carsica)

TARTARE DI TROTA AFFUMICATA, CETRIOLO E GELATINA AL GIN TONIC

CUBO DI MELANZANA GLASSATO, PEPERONE E PESCHE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PRESID Slow Food 
CON MARMELLATA DI CIPOLLE

PRIMI

RAVIOLI DI LUCCIO CON RAGÙ DI COREGONE

TAGLIATELLA AL TARTUFO NERO E CREMA DI TALEGGIO

RISOTTO ALLA "RET" CON SALVIA, AGLIO NERO E SCORZA D'AGRUMI DEL SEBINO

GNOCCHETTI CON TINCA, POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE

SECONDI

SALMERINO, PEPERONI, MORBIDO DI PATATE AL BASILICO E PORRO FRITTO

FUNGHI PORCINI, CREMA DI FRANCIACORTA, PISELLI E POMODORINI CONFIT

FILETTO DI MAIALE, PUREA DI PATATE, FICHI E ANICE

SELEZIONE DI FORMAGGI Slow Food  E DI ALPEGGIO

DOLCI

CANNOLO SCOMPOSTO ALLA RICOTTA DI CAPRA E MIELE

CREMOSO ALLO YOGURT, PESCHE E CIOCCOLATO BIANCO

SORBETTO AL CAMPARI AFFOGATO IN FRANCIACORTA SATEN

CREME BRULÉE CON SALSA AI FRUTTI ROSSI E CROCCANTE