



MENU DEGUSTAZIONE ASPARAGI

Disponibile esclusivamente
per tutto il tavolo

Il benvenuto:

PUNTA D'ASPARAGO BIANCO IN TEMPURA E ALLA MILANESE
CON MAIO AL DRAGONCELLO



GLUTINE UOVA

SPUMA DI ASPARAGI BIANCHI CON CALAMARI SPILLO FRITTI



GLUTINE LATTICINI PESCE MOLLUSCHI

TARTAR DI GAMBERO VIOLA AL GIN, CRUDITE DI ASPARAGI BIANCHI



CROSTACEI

SCAMPETTI IN SAOR CON JULIENNE DI ASPARAGI IN AGRO AL PEPE ROSA



GLUTINE CROSTACEI

BAVETTA CON ARAGOSTINA E ASPARAGI BIANCHI



GLUTINE LATTICINI CROSTACEI

ASPARAGI ALLA BASSANESE o ALLA PARMIGIANA



UOVA LATTICINI

SORBETTO AL CUCCHIAIO LIME E ZENZERO



LATTICINI

CAFFE'

Dalla cantina:

"Perlena" Vespaiolo Brut Coldovigo

Silvaner Valle Isarco

"Luna Santa" Vespaiolo Chardonnay Tenute Fosca





MENU DEGUSTAZIONE ASPARAGI "La Tradizione"

Disponibile esclusivamente
per tutto il tavolo

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE A BASE DI ASPARAGI BIANCHI



GLUTINE UOVA LATTICINI

RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO



LATTICINI

ASPARAGI ALLA BASSANESE o ALLA PARMIGIANA



UOVA LATTICINI

SORBETTO AL CUCCHIAIO LIMONE E SALVIA



LATTICINI

CAFFE'

Dalla cantina:

Nascetta delle Langhe Francone