



Al Pesco Selvatico

Antipasti:

Coniglio tonnato

Tartare di Fassona e stracciatella

Crema di ceci con agretti spadellati e briciole di pane e pecorino

Baccalà mantecato su polenta

Ardesia di salumi artigianali

Tagliere di formaggi nostrani con degustazione di confetture della casa



Di primo:

Risotto ai carciofi e bagna cauda leggera

Raviolone sombrero al brasato

Vellutata di asparagi e ricotta artigianale

Agnolotti pere e grana con burro nocciola

Gnocchi caserecci al ragù d'anatra



Come secondo:

Tagliata di Fassona, carciofo al timo e patata mascotte

Petto d'anatra con punte di asparagi, cipolla rossa caramellata e crema al balsamico

Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con finocchi arrostiti e crema di sedano rapa

Baccalà alla mediterranea

Gran misto di verdure al forno e scamorza di Bufala