

IL PERCORSO DELLO CHEF FABIO SILVA

Ostriche, purea di ananas arrostito e cipolla ramata di Montoro

Spaghetti di patate, consommé di castagne e rosmarino

Risotto di carnaroli “Riserva San Massimo”
mantecato al bitto, grue di cacao e verza

Linguine “Monograno Felicetti” in salsa di gallinella speziata e lime

Cervo crudo e cotto, mela cotogna, mirtili e gel al Braulio

Autunno:
Mandarino, castagne e zucca

80,00€

*Si ricorda gentilmente che per il percorso dello chef
viene richiesta la partecipazione di ogni ospite del tavolo.*

Grazie

per averci scelto,
le auguriamo una piacevole esperienza