

IL PERCORSO

IL PERCORSO DELLO CHEF FABIO SILVA

Trota salmonata con le sue uova in salsa, yogurt e finocchio

Carciofi rivieraschi alla brace e sorbetto di arance

Risotto di carnaroli Riserva San Massimo
con vongole, seppia e gamberi rossi

Ravioli caserecci in farcia di erbe di campo, animelle
e limone amalfitano

Filetto di Fassona alle erbe della Brianza, tartufo nero e spugnole

Varietà di mele e noci pecan nella cupola cremosa
e croccante dello Chef Pasticcere

80,00€

Grazie
per averci scelto,
le auguriamo una piacevole esperienza

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