

IL PERCORSO

IL PERCORSO DELLO CHEF FABIO SILVA

Sgombro confit, zenzero e cavolfiore al lime

Fiori di zuccina in tempura con farcia di mozzarella di bufala
e gel di pomodori

Riso carnaroli “Riserva San Massimo” alle erbe,
provola e uova di trota

Ravioli in farcia di melanzane, triglia di scoglio
e il suo brodo ridotto all’anice stellato

Filetto di razza fassona della macelleria Oberto alle erbe
e porcino in oliocottura

Soufflé al mango e sorbetto al frutto della passione

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