



Franciacorta Brut - Castello Bonomi

Franciacorta Brut - La Ferghettina

La Ziliera Prosecco DOC tranquillo - Rebuli

Chardonnay - Italo Ciascon

Nebbiolo - Vaudano

Barolo - Vaudano



Fior d'Arancio Spumante
Dolce DOCG - Vigne al Colle

Menù Santa Pasqua

Millefoglie di patate alla carbonara e germogli di cress

Tartare di fassona piemontese papaya e pan brioche

Tempura di asparagi verdi su cremoso di yogurt e cipollina, lingua di manza scottata, mousse verde e insalatina di daikon con sformatino di bietoline tricolore su fonduta di montasio e briciole di speck

Ravioloni di ricotta di pecora e pistacchi, asparagi verdi in variazione di gel tiepido di ciliegino e crumble salato al profumo di bergamotto

Filetto di vitello in doppia cottura glassato con il suo fondo, su emulsione di pastinaca e cocco, chips di cavolo nero fritto di sfere di patate

Agnello sardo al forno della tradizione con patate al forno

Sorbetto cedro e mentuccia

Colomba Pasquale della selezione Filippi 