

Menù Estate

Minimo per 2 pers.

Tartare di Manzo al coltello, cipolle profumate al sambuco
pan brioches alla curcuma, maionese alla senape antica

Knife-cut Beef Tartare, scented eldeflower onions
turmeric pan brioches, old-fashioned mustard mayonnaise

* * *

Spaghetti “Martelli” con ragu' di pesce di lago
verdure pane alle erbe

Spaghetti 'Martelli' with lake fish ragu and vegetables
herb bread

* * *

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, tartufo nero estivo
salsa profumata ai porcini, patate arrosto e verdure

Fillet of veal cooked at low temperature, black summer truffle
porcini-scented sauce, roast potatoes and vegetables

* * *

Tiramisu dello Chef

Chef's Tiramisu'

* * * * *

Euro 60,00 per persona

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
Some products during processing may have undergone treatment at low temperature