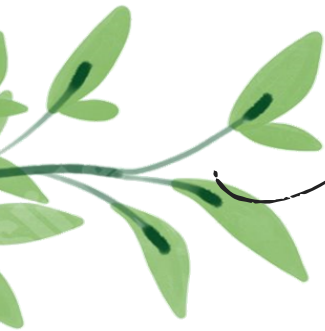




Menù

A(P)PARTENERSI 5 Giugno '26





Antipasto

"A Parte": La Preziosità

-TRILOGIA DI SAPORI-

Mousse di Ricotta, Tortino di Zucchine, Millefoglie di Parmigiana

L'Elemento: IL SALE



Il sale dà sapore, cura, conserva. Ha il potere invisibile di esaltare la bellezza di ciò che tocca e proteggerla nel tempo.

Ma, se non dosato bene, può bruciare. Il suo segreto è l'equilibrio.

Primi

"Tenersi": Il Legame

-ABBRACCIO CREMOSO-

Risotto Carnaroli "In Rosso" con crumble di salsiccia e cuore di Provolone

L'Essenza: LA CREMA DI RAPA ROSSA

La crema di rapa lega gli altri cibi, nella giusta misura.

Li lega quanto basta per non sbilanciarne i sapori originali.



-EQUILIBRIO DEGLI OPPOSTI-

Paccheri all'oro giallo con coriandoli di pancetta croccante e stracciata di bufala

Il Segreto: LA STRACCIATA DI BUFALA

La stracciata di bufala è l'equilibrio sottile che unisce la dolcezza del datterino e la croccantezza della pancetta.

Con la sua delicatezza, sa tenere insieme due opposti in un'armonia dove nessuno dei due sovrasta l'altro.

Dessert

“A(P)Partenersi”

-SPAZIO D'AMORE-

Sfoglia friabile con crema al limone, cioccolato e fragole

Il Cuore: LA SFOGLIA

La sfoglia è leggera, friabile, rispettosa. Non copre la crema e non nasconde le fragole: sa dare spazio ai loro sapori, valorizzandoli senza mai sovrastarli.



