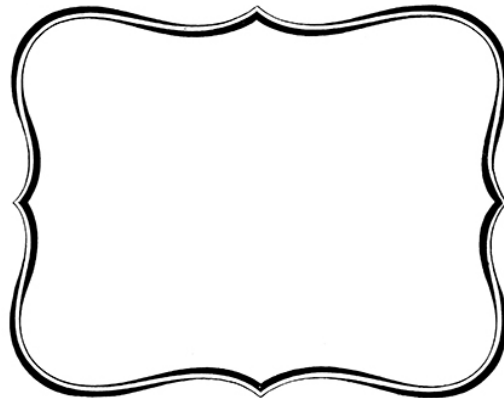




LA CUCINA DI
PAOLO TEVERINI

SETTEMBRE

*Lo Chef Paolo Teverini, il Sous Chef Annunziato Iaria
e la loro brigata di cucina, come pure la brigata di sala orchestrata
dal Maitre Paolo Parri sono felici di accogliervi
e farvi conoscere la nostra cucina
oscillante fra tradizione e creatività*



LA CARTA

Antipasti

***Capesante arrostita** al profumo di vaniglia di Tahiti e succo di asparagi di mare
€ 24

***Il foie-gras** e le more del nostro bosco
€ 22

***"Il capriolo** nel castagneto"
€ 20

Primi Piatti

***Tubetti di Parmigiano Reggiano** con brodo di canocchie e vongole veraci
€ 22

***Ravioli di agnello** su crema di latte di pecora
€ 20

I Secondi

***Tagliata di ventresca di tonno Pinna Gialla**, come una carne, ai funghi di bosco
€ 27

***La quaglia arrostita** su crema di zucchine leggermente affumicate e funghi porcini fritti
€ 25

Le Golosità

***Il mango:** tortino, fresco, in succo ed essiccato con spuma di yogurt
€ 14

***La barretta di cioccolato ai lamponi** con sorbetto di lamponi e zenzero
€ 14



LA CUCINA DI
PAOLO TEVERINI

*Il piacere della tavola, per noi, è concepito come una delle gioie dell'uomo.
Con questi menù vogliamo tentare di farvi felici con un susseguirsi di piatti che nascono proprio dalla voglia
di trarre dal mangiare felicità e curiosità.*

LA TERRA

€ 80

**Degustazione di 4 calici abbinati
dal Sommelier € 30**

***Saluto dalla Cucina**

***Il foie-gras** e le more del nostro bosco

***"Il capriolo** nel castagneto"

***Ravioli di agnello** su crema di latte di pecora

***La quaglia arrostita** su crema di zucchine
leggermente affumicate e funghi porcini fritti

***La barretta di cioccolato ai lamponi** con
sorbetto di lamponi e zenzero

Piccola pasticceria

La Nostra frutta secca

IL MARE

€ 64

**Degustazione di 3 calici abbinati
dal Sommelier € 21**

***Saluto dalla Cucina**

***Capesante arrostita** al profumo di vaniglia di
Tahiti e succo di asparagi di mare

***Tubetti di Parmigiano Reggiano** con brodo di
canocchie e vongole veraci

***Tagliata di ventresca di tonno Pinna Gialla,**
come una carne, ai funghi di bosco

***Il mango:** tortino, fresco, in succo, essiccato con
spuma di yogurt

Piccola pasticceria



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

*Garantiamo la miglior materia prima e la sua freschezza. Come richiesto dalla normativa riportiamo che in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati/somministrati prodotti congelati e/o surgelati