

LA CUCINA HA IL PIACERE DI
SERVIRE A TUTTI I COMMENSALI
DEL TAVOLO IL MENU'
“DELLA TRADIZIONE TARENTINA”

MILLEFOGLIE DI “TORTEI DE PATATE”
CON IL SUO COMPANATICO: SPECK, LUGANEGA 🍄,
CASOLET 🍄, PUZZONE DI MOENA 🍄, CAVOLO
CAPPuccio E CONFETTURA DI VIN BRULE'

TRIDENTUM, TRIS DI PRIMI PIATTI TARENTINI:

- CANEDERLI IN BRODO
- STRANGOLAPRETI AI GERMOGLI DI ORTICHE
- MONKI (gnocchi di grano saraceno e granoturco della Val di Sole con burro fuso e formaggio stagionato di malga)

PIATTO DEL MALGARO: POLENTA, CASOLET 🍄 ALLA
PIASTRA, MORTANDELA 🍄, PORCINI E FINFERLI
TRIFOLATI

DESSERT TRADIZIONALE DEL GIORNO

€ 33,00



SI CONSIGLIA DI ABBINARE UNA
DEGUSTAZIONE DI 4 CALICI DI VINO
ALLE DIVERSE PORTATE € 15,00

OPPURE

GROPPELLO DI REVO', AUGUSTO ZADRA € 18,00

LA CUCINA HA IL PIACERE DI
SERVIRE A TUTTI I COMMENSALI
DEL TAVOLO IL MENU' "DEL
BUONGUSTAIO ALLE 15 DELIZIE"

ASSAGGI DI ANTIPASTI DELLA CASA (6 BOCCONCINI)
SCELTI PER VOI DALLA CUCINA

TRITTICO DI PRIMI PIATTI DEL GIORNO
DELLA CORTE DEI TOLDI

SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE

BIS DI SECONDI PIATTI CON CONTORNI

TRILOGIA DI DOLCI

€ 37,00



SI CONSIGLIA DI ABBINARE UNA
DEGUSTAZIONE DI 4 CALICI DI VINO ALLE DIVERSE
PORTATE
€ 15,00

LA CUCINA HA IL PIACERE DI
SERVIRE A TUTTI I COMMENSALI
DEL TAVOLO IL MENU'
“L'ESTRO CREATIVO DELLO
CHEF”

QUELLO CHE LO CHEF SI DIVERTE A CUCINARE
IN QUESTO PERIODO. SPERIMENTAZIONI DI
ACCOSTAMENTI CON MATERIE PRIME
NAZIONALI ED INTERNAZIONALI SELEZIONATE
PER FARVI GUSTARE NUOVE ESPERIENZE DI
SAPORI

SEI PORTATE, € 50,00



SI CONSIGLIA DI ABBINARE UNA
DEGUSTAZIONE DI 4 CALICI DI VINO IMPORTANTI
ALLE DIVERSE PORTATE

€ 30,00 (ORDINE MINIMO 4 PERSONE)