

Cena della selvaggina e funghi

Nel buffet

misto di salumi nostrani di cervo e cinghiale,
gli agrodolci del bosco,
formaggi e gocce di confettura ai frutti di bosco e aceto balsamico,
polentina e moridelle di cervo,
polentina salsicetta e chiodini,
polentina e lepre alla moda di Paolo,
i fritti del bosco,
nuvole di pasta chou farcite ai funghi barboni,
sfoglie ripiene ai porcini e Asiago,
i pani profumati al ginepro e santoreggia,
il fagiano nello champinone,
barchette di patate gialletti e casatella.

In tavola

bocconcini di cinghiale in salmi,
straccetti di cervo con radicchio e mirtilli all'aceto balsamico,
guarnizioni dello chef e misto di funghi di bosco.
Sorbetto ai frutti rossi.
Cremoso al limone su biscotto croccante alle mandorle e frutti di
bosco padellati.
Caffè.

€30

acqua e vino della casa compresi