



**APERITIVO CON OSTRICHE, BURRO
DELLA NORMANDIA E CHAMPAGNE**

PACCHERO CON GAMBERO DI MAZARA
verdurine e brodo vegetale

TARTARINA DI PRUSSIANA
al profumo di rosmarino, uovo cotto a
bassa temperatura, crema di carciofi

RAVIOLO AL THE MATCHA
con barbabietola rossa e
camoscio della Val Sesis

RISOTTO AI PORCINI
con pecorino, zucca e gelato
allo zafferano

PANCIA DI MAIALINO LACCATO
al miele con melograno,
radicchio e mele

**PASSION FRUIT,
CIOCCOLATO E MANGO**

Abbinamento vini:

CHAMPAGNE LUCIEN LALARDIER BRUT

DONÀ BLANC
Hartmann Donà, Igt Mitterberg 2012

PINOT NERO
Andrian, Doc Südtirol 2017

IL CILIEGINO
La Vigne, Rosso Val Lagarina Igt 2015

VILLA PARENS
Extra Brut Blanc de Blanc

Mondschein
FOOD EXPERIENCE