



GIOVANNA PASSERI

Agriturismo
& Scuola di Cucina

Menù degustazione Febbraio 2024

Flan di zucca Delica con salsa al grana padano e chips di verdure dell'orto

**Risotto ai topinambur, nocciole e riduzione al taleggio
(Carnaroli Riserva San Massimo)**

**Carpaccio di vitello scottato con funghi cardoncelli e vellutata
di patate al prezzemolo**

oppure

**Involtino di cavolo nero e ragout di verdure su vellutata di cannellini al
rosmarino**

Semifreddo al Moscato con carpaccio di arancia

€ 45,00 a persona escluse le bevande

Informazioni

Il menù viene servito per tutto il tavolo.

Per ridurre i tempi di attesa e realizzare un percorso più coerente e condiviso, consigliamo ai tavoli di più di 6 persone di scegliere il menù degustazione.

Per chi preferisce le proposte alla carta, segnaliamo che le portate vengono servite in sequenza. Si prega di indicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento della prenotazione.

Per i bambini sono previsti piatti dedicati tra le proposte del giorno.