

# *Cena a Lume di Candela - Candlelight dinner*

## *Menu Liberty - 90*

### **Scampetti e castagne**

Scampetti scottati, serviti su crema di castagne, con coriandolo e limone

### **Soufflé di baccalà**

Soufflé di baccalà con erba cipollina

### **Risotto al burro acido**

Risotto mantecato con burro acido, acciughe del Cantabrico e polvere di peperoni

### **Filetto di Orata**

Scottato sulla pelle con cavolini di bruxelles e fumetto al lemongrass

### **La nostra Foresta Nera**

Con amarene sciroppate, crumble al cacao e sale maldon, spuma al cioccolato fondente

## *Menu Belle Epoque - 70*

### **Crepinette di Anatra**

Coscia di anatra avvolta nella rete di maiale con cavolo rosso e fondo di anatra

### **Tortelli di Selvaggina**

Tortelli di Selvaggina il suo fondo e panna acida

### **Wellington di Pollo Campese**

Pollo disossato avvolto nella sfoglia croccante, ripieno di funghi e castagne, purè e salsa al vino rosso

**Mousse di zucca** con salsa al pistacchio e crumble al caffè

## *Menu Dolce Vita - 60*

**Uovo barzotto** con crema di patate e porri

### **Spaghettoni**

Spaghettoni Monograno Felicetti cotto nel vino rosso, fonduta di formaggio di Capra

### **Saltimbocca di Cervo**

Saltimbocca di Cervo con speck, toma e salvia, servito con purè di patate

### **Tiramisù al Borducan**

Tiramisù tradizionale aromatizzato all'Elixir Al Borducan

# *Alla carta*

## **ANTIPASTI**

Sciattocchero, il Pizzocchero si è fatto Sciatt: cuore di Casera in pastella  
con patate e verza *18*

Uovo barzotto con crema di patate e porri e tartufo nero *16*

Crepinette di Anatra, anatra avvolta nella rete con cavolo rosso e fondo  
di anatra *22*

Scampetti scottati, serviti su crema di castagne, con coriandolo e limone  
*25*

## **PRIMI**

Risotto mantecato con burro acido, acciughe del Cantabrico e polvere  
di peperoni *22*

Tortelli di Selvaggina il suo fondo e panna acida *25*

Spaghettoni Monograno Felicetti cotto nel vino rosso, fonduta di  
formaggio di Capra *18*

## **SECONDI**

Pollo disossato avvolto nella sfoglia croccante, ripieno di funghi e  
castagne, purè e salsa al vino rosso *30*

Filetto al tartufo nero *45*

Filetto Rossini *60*

Filetto di Orata scottato sulla pelle con cavolini di bruxelles e fumetto al  
lemongrass *40*

## **DESSERT 12**

La nostra Foresta Nera

Con amarene sciroppate, crumble al cacao e sale maldon, spuma al  
cioccolato fondente

Mousse di zucca con salsa al pistacchio e crumble al caffè