

Carta del Pranzo - Lunch Menu

Menu del Cardinale - 40

Flan di Zucca con fonduta al Casera

Riso in Cagnun, riso saltato con burro e salvia e servito con i filetti di pesce Persico dorati

Torta del Borducan, con cioccolato fondente, nocciole e un goccio di Elixir del Borducan

Alla carta

ANTIPASTI

Anatra in Crepinette con cavolo rosso marinato 22

Flan di Zucca con fonduta al Casera 15

Scampetti scottati serviti su crema di castagne limone e cordiandolo 25

PRIMI

Tagliolini fatti in casa con il ragù di selvaggina 18

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

Risotto gamberi rossi e Bisque 25

Riso in Cagnone 22

SECONDI

Coscia d'anatra Confit con crema di zucca e fondo al caffè 30

Filetto al tartufo nero 45

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

DESSERT

Tiramisù al Borducan 10

Mousse di zucca con salsa al pistacchio e crumble al caffè 10

Torte del giorno 7