

18 SETTEMBRE 2021
SEPTEMBER 18TH 2021

ANTIPASTO *STARTER*

Insalatina tiepida: valeriana, *Warm salad: valerian,*
radicchio rosso, tuorlo sodo, petto *red radicchio, hard-boiled yolk,*
d'anatra scottato, pinoli, uva nera *seared duck fillet, pine nut,*
e aceto balsamico *black grape and balsamic vinegar*

Crostone nero con stracciatella *Black crust with burrata*
di burrata, cuore di bue, *stracciatella, beefsteak tomato,*
origano e basilico *oregano and basil*

GIRO PIZZA GOURMET *GOURMET PIZZA TRIO*

San Daniele, fichi, fiordilatte *San Daniele ham, figs,*
e scaglie di Parmigiano *mozzarella, Parmesan cheese*

Fiordilatte, salsa di datterino giallo, *Mozzarella, datterino sauce,*
crema di burrata, guanciale croccante *Burrata cream, crispy bacon*
e granella di pistacchio *and chopped pistachios*

Salsa di pomodoro, fiordilatte, *Tomato sauce, mozzarella,*
pesto di friarielli, salsiccia *bitter greens pesto, sausage*
e radicchio rosso *and red radicchio*

TERZA PORTATA *THIRD COURSE*

Coscetta di pollo disossato alle erbe *Boneless herbs chicken leg*
con patate e cicoria ripassata *with potatoes and chicory*

DESSERT *DESSERT*

Lingottino fondente con glassa di *Dark chocolate bar with raspberry*
lamponi e mandorle caramellate *glaze and caramelized almonds*

€ 60 a persona, pane e coperto incluso
€ 60 per person, bread and service included

Bevande escluse
Drinks not included