

“Lunezia”

Un benvenuto dal territorio

Cipolla in 4 cotture, spuma di patate,
aglio nero e liquirizia ⁷

Tortello di patate, emulsione al basilico, ^{1,3,7,8}
salsa di pinolo bruciato e Parmigiano Reggiano 70 mesi

Nasello in olio cottura,
insalata di pomodori crudo cotto e oliva taggiasca ⁴

Gelato al Fiordilatte e frutta di stagione caramellata ⁷



60,00 € a Persona

Bevande escluse dal prezzo

Abbinamento vino
3 Calici di cantine artigianali

20,00 € a Persona

(Il menu degustazione verrà servito all'intero tavolo.
Per gustare appieno il menu sono necessari più o meno 120')

