




Il menù tematico: “Presentiamo il riso”


The themed menu: “Featuring the rice”

Riso Venere ai funghi di bosco, zucca al forno e gamberi con crema allo zafferano 
Black venere rice with wild mushrooms, baked pumpkin, king prawns and saffron cream


*

Risotto vialone nano ai funghi porcini, rana pescatrice, mousse di spinaci
e riso croccante al pepe
*Risotto with vialone nano rice, porcini mushrooms, monkfish, spinach mousse
and peppered crunchy rice*

*

Gallinella di mare al forno, crema di riso carnaroli ai broccoli 
con riso rosso hermes alle verdure
*Baked tub gurnard, cream of carnaroli rice and broccoli
with red hermes rice and vegetables*

*

Torta di riso baldo con salsa al cioccolato 
Cake of baldo rice with chocolate sauce

*

Caffè e pasticceria mignon
Coffee and mignon pastries

Acqua minerale
Mineral water

Euro 50.00

Vini al calice consigliati / Recommended wines by the glass:

Antipasto: Franciacorta Brut Monzio Compagnoni '10 – Euro 7.00

Primo: Ribolla Gialla Villa Russiz '15 – Euro 5.00

Secondo: Muller Thurgau Pravis '16 – Euro 5.00

Dessert: Ben Ryè Passito di Pantelleria (zibibbo) Donna Fugata '14 – Euro 7.00