



Un percorso gastronomico tra lo zafferano locale

A food itinerary among local saffron

Sgombro in carpione di dashi allo zafferano Oliverd, burrata affumicata,
zucchina tonda al forno, rucola, fiori, mela

*Mackerel, dashi fish soup with Oliverd saffron, smoked Burrata cheese,
baked round courgette, rocket, flowers, apple*

- Allergeni / Allergens: 5,8,11

Gnocchi di ricotta di pecora e zafferano Zafferanza, gel di sedano,
gamberi rossi, menta, melissa

*Gnocchi of sheep ricotta cheese and Zafferanza saffron, celery gel,
red prawns mint, lemon balm*

- Allergeni / Allergens: 3,4,5,11,14

Spada fritto, cipolla bianca grigliata, composta di peperoni, salsa ai cetrioli
e zafferano Oliverd, maionese al nero di seppia, melanzane al forno

*Fried swordfish, grilled white onions, sweet pepper preserve, sauce of cucumbers and Oliverd saffron, ink black
mayonnaise, baked aubergines*

- Allergeni / Allergens: 3,4,5,8,9,11

Uovo in tegamino: crema al latte di cocco, sorbetto allo zafferano Padano,
cialda al cocco, fragoline di bosco

*Sunny-side up egg: cream of coconut milk, Padano saffron sorbet,
coconut biscuit, wild strawberries*

- Allergeni / Allergens: 4

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: Champagne Cuvée Tradition Brut Gaston Chiquet S.A. – Euro 10.00

Primo: Pinot Bianco Meran '17 – Euro 5.00

Secondo: Sauvignon Conte Brandolini '17 – Euro 5.00

Dessert: Dindarello (moscato) Maculan '17 – Euro 5.00