

seto

BY ANTONIO GUIDA

Menù degustazione

ROYALE DI FAGIANO

al mirto con salsa alle ortiche e champignon

Myrtle flavoured pheasant royale with nettle sauce and Paris mushrooms

GNOCCHI

di patate con lumache ed asparagi

Potato gnocchi with snails and asparagus

MORONE

con rosa di Gorizia agli agrumi, banana e salsa alla curcuma

"Morone" with citrus scented red chicory, banana and turmeric sauce

VITELLO

al vapore con lingua ed acetosella

Steamed veal with tongue and sorrel

FORESTA NERA

con chantilly al Kirsch, granita di burrata

e salsa al Sangue Morlacco

*Black forest with Kirsch chantilly cream, burrata granite
and "Sangue Morlacco" sauce*

menu degustazione 160 / abbinamento vini 100

tasting menu 160 / wine pairing 100

I nostri menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo

Our tasting menus are served for the entire table