



Menu Selvaggina

Percorso degustazione da filiera ecoalimentare certificata

ANTIPASTI

Tartare di capriolo, crumble di Lodigiano e polvere di nocciole, crema di lamponi

Salumi misti di selvaggina, pane nero e miele di castagno

Piccolo strudel di selvaggina, fonduta leggera di fontina Valdostana,
essenza di abete rosso

PRIMO

Risotto con pasta di salame di cervo, biette novelle e stravecchio di malga

Pasta fresca con ragù bianco di beccacce

SECONDO

Scottata di daino, composta di patate con guanciale

ed erbe di stagione, il suo fondo

DOLCE

Il dolce del bosco

