



Menù Degustazione Classica

Battuta di manza rossa dei fiordi
maionese di nocciole, crema di grana padano riserva e cipolle confit

Filetto di vitello, spuma di tonno e polvere di capperi

Uovo cotto a 62°C
crema di piselli e croccante di pane

Carnaroli
Risotto allo zafferano e liquirizia

Filetto di maiale alla birra rossa
spinacio saltato

Il dessert monoporzione Bislakko Lab By SimoChef

Acqua minerale gasata
Acqua minerale naturale

Espresso

€ 50 per persona

Vini esclusi

I vini potranno essere scelti anticipatamente in fase di redazione del menù,
pagando poi l'effettivo consumo al termine dell'evento.

Eventuali extra saranno conteggiati a parte.

Entro una settimana dall'evento dovranno essere comunicati il numero definitivo degli ospiti/partecipanti, il quale sarà il numero minimo di ospiti paganti.

Per confermare la prenotazione richiediamo un acconto pari al 30%.