



*Ristorante in Fagagna
dei F.lli Negrini*

*Misticanza d'erbe di primavera
fiori eduli e bocconcini di ricotta e salame
polvere di pistacchi, ribes rosso*

*Gnocchi di borragine e sclopit
crema d'asparagi bianchi
prosciutto croccante*

*Ravioli d'anatra
con burro agli agrumi e rosmarino
e scaglie di stravecchio della latteria Borgo Riolo*

*Capretto al forno
con patate in tegame e pisellini al finocchietto*

in alternativa:

*Cappello del prete di vitello al forno
con riduzione di vino rosso speziato*

*Crema di mandorle
tortino morbido al cacao
e salsa al Balsamico*

*Euro 55,00 per persona
bevande escluse*