



ANTIPASTO - STARTER

La vigna, la campagna e l'eleganza

1-3-7-12 Tatin di cipolle bionde caramellate cotte nel Riesling con crema al Grana Padano Riserva

Tarte Tatin with yellow onions cooked in Riesling and caramelized, served with Grana Padano Riserva cream

PRIMO - FIRST COURSE

Sapori d'autunno

7-9-12 Risotto mantecato con taleggio, zucca e riduzione di uva fragola

Risotto with Taleggio cheese, pumpkin, and strawberry grape reduction

DESSERT

Eleganza meneghina

1-3-7-8-12 Panna cotta all'arancia, gelato al lampone e spuma al Vin-Lunin

Orange panna cotta, raspberry ice cream, and Vin-Lunin mousse

HARVEST MENU WITH 1 GLASS OF WINE - 40€