



## MENU      LA VENDEMMIA

Patè di foie gras con croccante di nocciole, lampone e dragoncello

*Foie gras with hazelnut crunch, raspberry and tarragon*

Fusillone di Gragnano con anatra confit, carciofo e riduzione al barolo

*Gragnano fusillone pasta with duck confit, artichoke and barolo reduction*

Perbacco

(Mousse al cioccolato fondente 70%, cannella con composta di frutta secca al Recioto)

*Perbacco*

*(70% dark chocolate mousse cinnamon with Recioto dried fruit compote)*

€70 per persona con un calice di vino

*€70 per person with a glass of wine*

In collaborazione con

*In partnership with*

