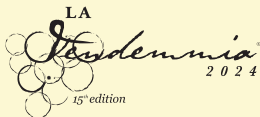




10 CORSO COMO



BENVENUTO / WELCOME

Calice di Beaujolais
Glass of Beaujolais

ANTIPASTO / STARTER

Pane sfogliato al burro, terrina di foie gras,
fichi caramellati e gelatina di Beaujolais
Puff pastry butter bread, Foie Gras terrine,
caramelized figs and Beaujolais jelly

PRIMO/ FIRST COURSE

Riso al salto, funghi porcini,
polvere di tartufo e gocce di Beaujolais
Toasted rice, porcini mushrooms,
truffle powder and drops of Beaujolais

..... oppure / or

SECONDO / MAIN COURSE

Fondente di fassona piemontese alla
bourguignonne e purè di patate ratte
Piemontese fassona Bourguignonne
with ratte potatoes purée

DOLCE / DESSERT

Tenerina al cioccolato e nocciole piemontesi
Chocolate cake with Piedmont hazelnuts

70 €

a persona bevande escluse
per person beverages excluded