



*Pranzo 2024*  
*domenica 13 Ottobre ore 12,30*

*Prè Entrèe*  
*(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:*  
*Fois Gras allo Champagne con Salsa di Mele*

*Primo Piatto:*  
*Crespella ai Formaggi con Crema di Gruyère*

*Secondo Piatto:*  
*Baccalà al Forno con Marmellata di Cipolle*

*Dessert*  
*(a discrezione dello chef)*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*

*Chardonnay Trento Doc, Lavis*  
*Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono", Marchesi di Barolo*  
*Cuvèe "Belstar", Bisol*

*COSTO A PERSONA 70€*  
*(vini e bevande compresi)*