



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)