

Il menù preferito dello chef Franco Ferri

Antipasti

*Caramelle di trota salmonata
cruda, cocco e mandarino, acetella,
pomodori verdi e santoreggia*

*Tartare di carne salada, formaggio
d'alteggio in crosta di mais,
perlage al tartufo nero
e sedano di montagna*

Primi

*Paccheri monograno bio
con sughetto di luccio perca,
pomodorini confit, essenza di
finocchietto selvatico
e crumble al limone*

*Cannelloni scomposti al ragù
bianco di cinghiale, salsa
al potacchio e mandorle salate*

Secondo

*Pernice rossa in crosta di lardo,
emulsione di olive del garda,
peperoni rossi all'aglio nero
e polvere di arancia*

Dolce

*Una passeggiata nel bosco
(mousse alla liquirizia, crumble
al cioccolato nocciole, meringhette
al cardamomo, spugna
al pistacchio, lamponi, more
e borragine blu*

Vini

Rosso:

*Marzemino Vallagarina Igt
"Poiema", Eugenio Rosi*

Bianco:

*BrUner weltliner doc
di Abbazia Novacella.*