

# Profumi di fine Estate

MENU

Costo: 220 euro

## **ENTRÉE DI BENVENUTO**

Cialda di patate e farro con brunoise di verdure dell'orto

Zabaione salato al sidro di mele con lumachine Bio "Torre dei Busi",  
salsa di basilico e pane croccante

*In abbinamento: Magnificentia - Uberti - Franciacorta 2016*

## **ANTIPASTO**

Campana con battuta di manzo e uova di quaglia al fumo di quercia

*In abbinamento: Lugana Riserva del Lupo - Ca' Lojera - 2016*

## **PRIMI PIATTI**

Risotto menta e Lime su letto di zucchine marinate allo zenzero  
e pomodorini secchi dell'Oasi

*In abbinamento. Bianco delle Colture - Valcamonica - 2018*

Raviolone ripieno con verdure bio dell'Oasi e ricotta di capra  
della Bagaggera con tartufo nero di Sicilia

*In abbinamento: Somnium - Valcamonica Rosso- 2016*

## **SORBETTO**

Prugna Gialla e Rosmarino di Montevecchia  
con cialdina croccante al parmigiano

## **SECONDO PIATTO**

Filetto scottato al burro di cacao e senape in grani  
con salsa di Resegone erborinato

*In abbinamento: Vino Sbagliato- Sforzato di Valtellina – Dirupi -2017*

## **DESSERT**

Sfera di cioccolato al tartufo con cuore di mousse alla lavanda  
e sciroppo alla maggiorana tiepido

*In abbinamento: Moscato di Scanzo – Azienda Agricola Biava -2016*

## **TRIS DI CAFFÈ**