

## **Bianco&Rosso**

giovedì 24 maggio 2018 ore 20.00

### In giardino con gli angoli del gusto:

Polentina frita con mousse di caprino e composta di ciliegie

Crostatina alla liquirizia con ombrina marinata e joulienne di asparagi all'aceto di ciliegie

Classica tartara di fassona con crudité di asparagi

Sashimi di tonno rosso con vinaigrette di asparagi e ciliegie

Battuta di cervo al coltello su crostone di segale con chutney di ciliegie

Asparagi e fiori di zucca in tempura

Polpettine di baccalà fritto con gamberi in sfoglia su agropiccante alle ciliegie

Sopressa e marinati con le nostre focacce e pane multicereali

Pizzetta di farina integrale con asparagi padellati

### A tavola

Asparagi e uova alla bassanese

Risotto di asparagi con battuto di pepe rosa e Vespaiolo

Raviolone di pasta all'uovo con cinghiale, fioretta e croccante di asparagi su riduzione di ciliegie

Tagliata di petto d'anitra con ciliegie su crudité di spinacino e tortino di asparagi e piselli di Borso

Fondente al cioccolato di Bahia con sorbetto alle ciliegie e crema al fior di caprino

Vini selezione "Enoteca Nero Ravano"

€ 60,00



**asparagi**  
**BIANCO**  
**&**  
**ROSSO**  
**ciliege**