

ENOTECA

wine bar and more

STARTERS

Agnolotti ripieno di patata dolce e pancetta con burro, salvia e crisp di parmigiano

agnolotti filled with sweet potato and pancetta, with butter and sage topped with parmesan crisp

Crepe ripieno di granchio e merluzzo servito su vellutata di funghi
pancake parcel filled with crab and cod, served on a bed of cream of mushroom

Antipasto misto tradizionale
mixed Italian antipasto of cured meats and buffalo mozzarella

Crostata di verdure con insalata verde, pesto di rucola e parmigiano
Vegetable tart served with mixed green salad, rocket pesto and grated parmesan

MAIN COURSES

Razza con limone, burro al dragoncello, capperi e patate a vapore
Skate with lemon, tarragon butter, capers and steamed potatoes

Petto d'anatra con pure di sedano rapa, pere cotte, salsa di prugne e crumble di muesli
roasted duck breast with celeriac puree, poached pears, plum sauce and granola crumble

Funghi del bosco vol-au-vent con uovo d'anatra in camicia, salsa olandese, lattuga ricca e olio di tartufo
wild mushroom vol-au-vent with poached duck egg, hollandaise sauce, frisee lettuce and white truffle oil

DESSERTS

Tart tatin di mela con gelato alla vaniglia
warm apple tart tatin with vanilla ice cream

Crostata di cioccolato fondente con mousse di nocciola e sorbetto di cassis
dark chocolate tart with hazelnut mousse and cassis sorbet

Selezione di formaggi Italiani con crostini e chutney
selection of Italian cheeses with homemade chutney and crostini bread

m e n u e n o t e c a o r o