

ENOTECA

wine bar and more

STARTERS

Mousse di salmone affumicato con tartare di barbabietola e crema di rafano
smoked salmon rilette with beetroot tartar and horseradish cream

Vellutata di carciofi Jerusalem con gremolata di funghi fritti
cream of Jerusalem artichokes with fried wild mushroom gremolata

Terrine di prosciutto con chutney di pera e uvetta e crema di pistacchio
pressed ham hock terrine with pear and raisin chutney served with pistachio cream

Formaggio di capra fritto con verdure in salamoia, miele, balsamico e crumble di nocciole
fried goats' cheese with pickled vegetables, honey glaze, aged balsamic and hazelnut crumble

MAIN COURSES

Filetto di branzino scottato con cavolo cinese e brodo di paprika affumicato
seared fillet of seabass with pak choi and smoked paprika broth

Bourguignon di manzo con funghi, carote, pancetta e stufato di manzo con vino rosso
rich beef stew in red wine sauce with mushrooms, carrots and pancetta,

Risotto con verdure di stagione e scamorza affumicata
seasonal vegetable risotto with smoked mozzarella

DESSERTS

Crème brûlée con biscotti di amaretto
homemade crème brûlée with amaretto biscuits

Crumble di mele e pere con sorbetto alle mele
apple and pear crumble with apple sorbet

Ile Flottante
floating island, soft meringue floating on a pistachio crème anglaise

menu enoteca argento