



Sabato 12 settembre – Duo e Filari Dispari

Tra lago e vigna

Aperitivo:

Cavolfiore bruciato, limone e grano saraceno

Cipolla caramellata, “stracchino” e rape rosse

Tacos croccante, Philadelphia di soia, finto salmone affumicato e polvere di cipolle bruciate

Pan di Spagna salato, kefir al rafano, carpaccio di anguria marinata

Antipasto:

Trota lacustre in ceviche al mango, ananas, acetosella e olandese

Primo piatto:

Lago vigna bosco

Cannellone di salmerino alpino in foglie di vite, zimino di legumi e funghi, in dashi di lago

Secondo piatto:

Idea di una tinca a Clusane!

Dolce:

Salutando l'estate aspettando l'autunno

Saba, focaccina dolce miele fichi e uva, gelato yogurt e miele alla lavanda

Piccola pasticceria:

Mini cannolo siciliano

Sbrisolona e gel all'amaro 030

Tartelletta di frolla crema al limone

Ossa da mordere

Menu a cura degli chef Federico Pelizzari, Daniele Ghidini e Davide Garbin