



Sabato 19 settembre - Al Malò e Gaudio

Aperitivo

Acciuga, formaggio fresco e salsa acida ai lamponi

Melanzana glassata al miele di castagno, ricotta e pomodoro confit

Millefoglie di lingua di vitello, composta di mele coriandolo

Ceviche di capasanta, cipolla agrodolce

Antipasto

Storione di Agroittica all'olio del Garda ed erba limone, zucca e ketchup di Vermut

Primo piatto

Risotto Carnaroli ai porcini, blu di capra del Colmetto e frutti rossi

Secondo piatto

Petto di piccione in cotoletta, coscia laccata al miele, insalate e composta di prugne acidule.

Dessert

Cioccolato e caffè: terra e cremoso al caffè, mousse ai tre cioccolati

Piccola pasticceria:

Diamantino al cacao e zucchero muscovado

Macaron al Barone Pizzini Nature

Mini cannolo siciliano alla vaniglia e arancia

Nocciole pralinate al cioccolato

Pane al lievito madre e cereali

Focaccia 100% semola, olio Evo e sale Maldon

Menu a cura degli chef Mauro Zacchetti e Diego Papa