



CROTTO DEI TIGLI

2019

“Piatto 1”

Lombatina di capriolo cotta a bassa temperatura
su salsa al vin santo
Minicake al cavolo rosso
Castagne glassate all’anice stellato
Spätzli al burro

46.-

“Piatto 2”

Rognone di vitello sfumato al Gin Bisbino
Spicchi di Pak choi stufato
Polenta

38.-

“Piatto 3”

Filetti di pesce persico croccante
Salsa al burro bianco
Spuma di patate blu

39.-

Il piatto “Bambino”

Croccantini di merluzzo
Patate rosolate
Piccoli legumi

10.-