



DIA DE LOS MUERTOS

31 ottobre 2025 - ore 20.00

Menù

Tortino di farro con ricotta di Pievepelago e
guanciale con fonduta al tartufo nero

Bun di patate con pulled pork, salsa verde e
confettura di Habanero

Risotto Vialone Nano funghi, salicornia,
crema di Fontina Dop e polvere di alloro

Gnocchi di patate e zucca, gorgonzola dolce,
salsiccia del Norcino e aglio nero

Carrè di maiale ripieno alle castagne con
gel di mela e cardoncelli

Pera cotta nel Pinot Nero Mordini, mousse al cioccolato
Noalya, quenelle alla vaniglia e crumble alla cannella

Mondine al braciere con vin brulé a tarda sera

Selezione di vini del nostro Sommelier

Truccatrice e musica dal vivo

€ 55 p.p.

