

# Menu degustazione

## La Terra

4 portate 65.00

---

### QUAGLIA

petto al foie gras, coscia frita, chutney di lamponi

Quail breast with foie gras, fried leg on raspberry chutney

Wachtel, Brust mit Foie Gras, gebratenem Bein und Himbeerchutney

### TORTELLO

al bagoss, mela cotta, sbrisolona di Parmigiano

Tortello with Bagoss cheese, baked apple, Parmesan crumble

Tortello mit Bagoss-Käse, gekochtem Apfel und gesalzene Sbrisolona-Streusel

### COSTOLETTE

di maialino iberico, crema di pastinaca, cipollotto bruciato, daikon croccante

Iberian pork ribs, parsnip dip, charcoaled spring onion, crunchy daikon

Iberische Schweinerippchen, Pastinaken, gegrillte Frühlingszwiebeln und knuspriger Daikon

### GELATO

Il nostro gelato mantecato al momento, servito con servito con miele al corbezzolo

Soft homemade ice cream whipped "a la minute", Corbezzolo honey

Fior di latte Eis frisch eingerahmt mit Erdbeerbaumhonig serviert

*Ricordiamo a tutti i commensali che tutti i menu degustazione sono per l'intero tavolo (12-14.00 / 19-22.00)*

*We remind that all our tasting menu are for the entire table*

*Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass alle Degustations-Menüs für den ganzen Tisch sind*