



Menu 3 portate

Prima portata Da scegliere fra:

Degustazione Salumi piacentini F.lli Salini con gnocco fritto

Salmonc affumicato marinato al limc con mela e salsa al prezzemolo *GF*

Flan di Parmigiano con mostarda di peperonc giallo *(V) GF*

L'Oro di Gropparello *(V) GF*

(piatto con prodotti locali: tavolozza di verdure dell'orto del Borgo dei Camilli con uovo barzotto e uovo sufflé di Biofilia)

Seconda portata Da scegliere fra:

Spaghetti di Gagnano caio e pepe *(V)*

Tortelli piacentini burro e salvia *(V)*

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di talleggio, pistacchio e mirtili essiccati *(V)*

Risotto Baldo cascina Gattinera al Castelmagno con nocciolc tostate *(V) GF*

Burger di fiores di lenticchie rosse e piselli, con crema di patate all'olio, verdure grigliate,
salsa di soia e semi di papavero con Olio Evo Semi di Tuscia *(V) GF*

Dessert

Da scegliere fra:

Coccole dello Chef

Semifreddo alla nocciola con salsa gianduia e caramello salato *GF*

Panna Cotta di Soia con salsa al frutto della passione *(V)*

Semifreddo allo zabaglione con salsa ai frutti di bosco *(V) GF*

(V) vegetariano

GF gluten free

(V) Vegan

Sostenibilità:

La scelta delle materie prime per i nostri menu segue delle linee guida dettate dalla volontà di essere motore di un circolo virtuoso che promuova l'economia locale valorizzando le tradizioni e seguendo l'etica in tutte le fasi.

I nostri prodotti sono: locali, di alta qualità, da piccoli produttori di vallata, prodotti con attenzione al consumo delle risorse, ottimi per la salute