

# PERCORSO DEGUSTAZIONE

Mò

€uro 49

“IL NOSTRO BENVENUTO”

*our treat from the kitchen*

“PAN PERS”

caciocavallo podolico, mollica croccante, patata al sale, miele  
*podolico caciocavallo, crunchy breadcrumb, salt baked potatoes, honey*

“LU TRIEDDRO”

pasta cavata a tre dita, mollica di pane, peperoni cruschi  
*three-fingered made pasta, breadcrumbs, crusco pepper*

“TRA CAPO E COLLO”

vitello all’aglianico, patata affumicata al faggio, mela e vincotto  
*aglianico cooked meat, beech smoked potato, apple and fig vincotto*

“SFOGLIA DI SPORCAMUSS”

pasta sfoglia, crema casalinga, amarene visciole  
*puff pastry, homemade custard, black cherry*

“PICCOLA PASTICCERIA”

*small patisserie*

abbinamento vini 2 calici € 16.00

*2 piece wine pairing*

abbinamento vini 3 calici € 24.00

*3 piece wine pairing*

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l'intero Tavolo

*The tasting path is made for the whole table*