

Menù degustazione Chef Gunter Piccolruoz

ANTICA TRATTORIA ALLA FORTUNA, GRADO

Antipasto

Torretta di zucca, lingua di vitello, gorgonzola e salsa verde

Primo

Risotto alla carote, curcuma, caprino, crudo di gamberi e porro croccante

Secondo

Guancette di maialino in olio cottura, salsa verde, mela al vino rosso e verza spadellata

Dessert

Pera, cioccolato e ricotta di capra

€ 50,00

con calice di vino

(Il menu degustazione si intende per intero tavolo)



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.