

O R E A D E

Concert & Dinner Series Menu

First course

Flan di cavolo romanesco cuore di pecorino e funghi gialletti

Romanesco cauliflower flan with sheep's milk cheese center, hen of the wood mushrooms

Second course

Gnocchi di sedano rapa, taleggio fonduta con funghi cardoncelli

Celery root gnocchi with taleggio cheese sauce and French horn mushrooms

Third course

Guancia di manzo croccante con maionese al rafano

Breaded beef cheek with horseradish mayonnaise

Fourth course

Strudel di mele con salsa al Calvados e gelato alla vaniglia

Apple strudel with Calvados sauce and vanilla ice cream

Tasting menù € 45

Menù con wine pairing € 70

Vegetarian menu available upon request

Menu vegetariano disponibile su richiesta