



## Menu Degustazione

La Mise en bouche

\*\*\*

Gli Asparagi, L'Uovo Marinato e La Mazzancolla alle Mandorle

\*\*\*

La Battuta di Vitello con il Finocchietto Selvatico e Verdurine

\*\*\*

I Pici fatti in casa con le Briciole Piccanti, Acciughe e polvere di Pistacchi

\*\*\*

I Tortelli al Pecorino di Fossa, Pomodorini Canditi e Coulis di Rughetta

\*\*\*

Il Trancio di Branzino agli Agrumi, ristretto al Campari e Agretti scottati

\*\*\*

La Tagliata di Manzo col Sedano Croccante, Carpaccio di Champignon e Scaglie di Caciotta

\*\*\*

La Mousse di Yogourt e Pesche Caramellate

\*\*\*

3 Calici di Vino DOCG

Minerale

Caffè e petits fours

€ 60,00



Castello di Leonina

RELAIS

Visitate il nostro sito [www.castelloleonina.com](http://www.castelloleonina.com)