nuò·ve pro·pó·ste sta·gio·nà·li /ˈnwɔ.ve proˈpo.ste sta.dʒoˈna.li/ s. f. pl. espressione culinaria.
Nuove proposte pensate seguendo l'andamento della stagione e guidate da un'idea rinnovata di informalità e condivisione a tavola; una cucina curata con attenzione al saper fare artigianale e all'assoluta qualità delle materie prime.

LE NUOVE PROPOSTE STAGIONALI

I. MILLEFOGLIE DI ZUCCA, RIDUZIONE DI FRANCIACORTA E CRUMBLE DI CASTAGNE

zucca, olio evo, sale, aceto, vino Franciacorta, aceto, scalogno, burro, farina 0, farina di castagne, zucchero, sale, aromi naturali [I, 7, 8, I2]

€ I5,00

2. LINGUA DI VITELLO, PERE E SALSA VERDE

vitello, prezzemolo, aceto, acciughe, capperi, olio evo, pere, semi di senape, sale [4, I0, I2]

€ I5,00

3. SFOGLIA DI CAROTE, FONTINA D'AOSTA DOP E TIMO

farina 0, burro, malto, sale, zucchero, fontina d'Aosta DOP, timo, panna [I, 7]

€ I5,00

4. MANZO MARINATO ALLE ERBE, PURÈ DI CASTAGNE, MELE E BRICIOLE DI SPECK

manzo, sale, zucchero, pepe, ginepro, aromi naturali, castagne, burro, mele, farina 0, speck [I, 7, 8]

€ I7,00