

Menù Terre di Virgilio

MENÙ DEGUSTAZIONE PER DUE

I Risi Vialone Nano e Venere mantecati ai piselli, crema d'uovo e pancia di maiale croccante al rosmarino.

Vialone Nano and Venere rice creamed with peas, egg cream and crispy pork belly with rosemary.

Vialone Nano und Venere Reis mit Eiercreme und knusprigem Schweinebauch mit Rosmarin.
3,7,9



Filetto di maiale farcito con ortiche e scamorza affumicata in crosta di mais spicchi di patate al rosmarino.

Pork fillet stuffed with nettles and smoked scamorza cheese in a corn crust potato wedges with rosemary.

Schweinefilet gefüllt mit Brennnesseln und geräuchertem Scamorza-Käse in einer Maiskruste
Kartoffelschnitze mit Rosmarin.
1,3,7,9



Millefoglie in verticale con crema pasticcera al passito Le Cime e frutta fresca "brinata".

Vertical millefeuille with "Le Cime" raisin wine custard and fresh "frosted" fruit.

Vertikale Millefeuille mit Le Cime Passito Pudding und frischen "gefrosteten" Früchten.
1,3,7,12



BEVANDE

Una bottiglia di vino La Casina e una di acqua.