

# MENÙ CARDAMOMO

Entrée con Brut

## Per cominciare...

Culatello di Zibello con pan brioche

Tartelletta brisé con fonduta di Roquefort (formaggio erborinato francese) e cavolo nero

## Continuando con...

Risotto carnaroli al trevisano e scamorza

Gocce di salmone con la loro salsa

## Per concludere...

Filetto di Branzino alla mediterranea

Bigné alla mousse di carote e zucca

*oppure...*

Cubo di brasato al cardamomo e cacao con cipolle boreane e polenta con farina di storo

## Dulcis in fundo...

Gelati di stagione con piccola composta di frutta al limoncello

*oppure...*

Torta da cerimonia

Caffè

## Dalla cantina...

Acqua naturale e frizzante

Vino bianco e rosso

Brut e Santero

euro 35