

Lavanda

"Aperitivo di benvenuto in Cortile"

Mozzarella bar bottarga e tartufo.

Culatello alla berkel.

Chips di Chia crudo di tonno.

Fiori di zucca ripieni e fritti.

Pizze montanare doppia cottura espresse all San Daniele.

Coppette di Hummus di ceci e gamberetti.

Chips di parmigiano.

Il "nostro" frico croccante.

Tagliere di formaggi di malga.

Schie gamberetti fritti.

Boa con involtino di parmigiana.

Accompagnato da Friulano, Ribolla Gialla e Merlot Casali Maniago,

RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

'The Grand Ballroom'

Eliche burro salato crema di porcini e tartufo delle valli.

Risotto miso, vongole e salicornia.

Filetto di manzo alla wellington servito con salasa al pepe verde.

"La sala del pasticciere"

Piramide di bignè croquemboucher al caramello salato.

Involtino turrone di fragole.

four e macarons.

Piccolo cannolo crema e limone.

Baba grappa e amarene

Gelato al tea verde.

Crostatina di pere.

Strudel di banana al caramello.

Tira-miso.

Cucchiaino di crema al pistacchio.

Accompagnato da RI-BU-LA Spumante Conte d'Attimis-Maniago.

128€ per persona.

MARCOPOLO

F O R N O , B R A C E & C U C I N A



Dopo cena sundowner"

(Crostino con ricciola, piccolo tamezziono uova e tartufo, salame di patanegra, chips di grana, crostino di vitello tonnato).

Ribula 1585 Conte d'Attimis -Maniago.

Picolit

Birra alla spina Dolomiti lager & non filtrata.

Negroni sbagliato.

Suntory Whisky

Old Fashioned

Hugo Spritz.

Selezione di grappe.

Jagermeister.

28€ per persona per ora.