



31 Dicembre 2021

Il territorio di montagna è la nostra filosofia che potrete vivere nei  
Nostri piatti i quali rappresentano l'autentica cucina di montagna.  
Istinto e stagione le linee guida del nostro pensiero.

Chef de cuisine: Emanuele Lecce  
Sous Chef: Niccolò Ramella  
Chef de patisserie: Marco Presta  
Chef De service: Biagio Lecce  
Metre: Ghani Hamdoun



laTavernetta

### **Aperitivo e bollicine**

Violino di capriolo pane alle erbe

Choux e foie-gras

Tacos trota e caviale

Coscetta di quaglia

### **A tavola**

Capasanta indivia e sesamo nero

Petto di quaglia castagne e cachi

Tarte-tatin di patate porcini e tartufo

Kyoto=Sila capellini in brodo

Tortello foie-gras e scampi

Filetto di rana pescatrice sedano rapa e focaccia

Anatra cipolla bianca e miele di fichi

Lenticchie e cotechino

### **Pre-dessert**

Ananas al maraschino

### **Dessert**

Soufflé al cioccolato e salsa ai frutti rossi

### **Dalla cantina**

Marchesina Francia corta saten millesimato 2016

Trupia Calabria igp scialata 2017

Ceraudo Grayasusi 2020

Sassi Rossi Masut da rive 2015

Taurasi pago dei fusi terredora docg 2005

Champagne

*Euro 150,00 a persona*