



*Tutti i percorsi di piccoli assaggi sono serviti per un minimo di due persone  
e solamente per tutti i commensali del tavolo*

## DEGUSTAZIONE “ CASELLO 12 “

- ° ENTREE DI BENVENUTO
- ° “ UOVO DI QUAGLIA 40 ”, MIMOSA DI ASPARAGI BIANCHI DI PADOVA E PUREA DI PISELLI
- ° RAVIOLINI DI PATATE RIPIENI ALL’ORTICA CON BATTUTO DI GERMANO REALE AL FORNO
- ° FILETTO DI VITELLO AL PORTO CON SPUMA DI PATATE E AGRETTI SCOTTATI
- ° SORBETTO AI LAMPONI CON CREMA INGLESE, VANIGLIA DEL MADAGASCAR E AMARETTI

ACQUA E CAFFÈ

EURO 40,00 per persona

( ABBINAMENTO DI 4 CALICI DI VINO SELEZIONATI EURO 15,00 )

## DEGUSTAZIONE “ TODERINI “

- ° ENTREE DI BENVENUTO
- ° TARTARE DI VITELLO CON TARTUFO NERO, SPUMA DI SENAPE E CHIPS DI RISO
- ° ANATRA NEL CORTILE  
( ARROSTITA E SFILACCIATA SU PUREA DI SEDANO RAPA, SPINACINE, UOVO IN CONFIT )
- ° RAVIOLINI ALLO ZAFFERANO CON RIPIENO DI OSSOBUCO DI VITELLO
- ° RISOTTO TENUTA S.MARGHERITA CON ERBETTE SPONTANEE ( BRUSCANDOLI E CARLETTI )  
CON PISELLI E MANDORLE TOSTATE
- ° SUPREMA DI FARAONA RIPIENA ALLA VENETA CON PATATE VIOLA E TARTUFO NERO
- ° TUTTO LIMONE BIO

ACQUA E CAFFÈ

EURO 50,00 per persona

( ABBINAMENTO DI 6 CALICI DI VINO SELEZIONATI EURO 25,00 )