



Venerdì 3 febbraio 2017

**Dal Paiolo alla brace,
monografia sulla polenta
*con il paiolo in corte***

**In collaborazione con
il sommelier Francesco Pagani**

Benvenuto con Chips di polenta Teglio
e fonduta allo zola di capra

Polenta bianca alla brace
con Verzini di Cinta Senese al cavolo cappuccio

Sfoglia di polenta gialla croccante
con ragout di lepre al cioccolato fondente 72%

Maialino Sardo da latte, cotto a bassa temperatura
laccato al miele di corbezzolo su specchio di polenta di Storo

Il dolce
Polenta e Osei alla Bergamasca
con briciole di carbonella e salsa al latte condensato

Caffè biscotti al Fioretto

***Selezione di vini dalla nostra cantina
Serata a 45 euro a persona***