



Giovedì 4 Maggio 2017

il Foie gras arriva a Cantello e incontra l'Asparago

**In collaborazione con
il sommelier Francesco Pagani**

Benvenuto della Diodona con prosecco di Valdobbiadene
Battuta di manzo al lime,
asparagi bianchi e bavarese al fegato grasso

Spadellata di asparagi di Cantello
con uovo dal guscio bianco in cereghin
e paté di foie gras

Farfalle al kamut fatte a mano con asparagina bianca,
guanciaie tostato e grattugiata di foie gras

Petto d'anatra alla liquirizia
con flan agli Asparagi, foie gras, calvados e pepe di sechuan

Asparagi di Cantello caramellati
con crema cotta al bergamotto e battuta di fragole

Caffè con petit four al pistacchio

Selezione di vini dalla nostra cantina