

Menù



Cuochi dell'Alleanza



appetizers

Tacos con pescato di lago, rucola e **Fagioli bianchi di Pigna** 

Bacio di dama con coste e **Storico Ribelle** 

Paté di Agone con la sua *curadura*

primi

Carbonara di lago con **Missoltino** , Uovo Nero e

Pecorino Canestrato di Castel del Monte 

Cappellacci di grano saraceno con fondata di **Storico Ribelle** 

secondo

Lavarello al forno con **Carciofi di Perinaldo**  e **Fagiolo Bianco di Paganica** 

formaggio

Crepes con miele, **Stracchino all'Antica**  e polline

dessert

Magnum al cioccolato bianco e **Acqua di Fiori d'Arancio** 

vini

Azienda agricola Tosca di Pontida (Bg)