

con

ad hoc  
[ storie di vino ]

LA GRANGE  
TIPHAINE

Touraine - Loira [ France ]

13.02 \_\_\_\_\_ 24

## MENU

Focaccia al farro bruciata e prosciutto di anatra  
Burnt spelt focaccia and duck ham

[ Nouveau Nez Chenin Petillant 2022 ]

Trota salmonata dell'Appennino, fagioli, finocchietto,  
vinaigrette di aceto balsamico bianco  
Salmon trout from the Apennines, beans, fennel, white balsamic vinegar vinaigrette

[ Nouveau Nez Chenin Petillant 2022 ]

Tortellino, cipolla bruciata e pecorino stagionato  
Tortellino, burnt onion and aged pecorino cheese

[ Quatre Mains Sauvignon 2022 ]

Minestra di pasta Gerardo di Nola, estrazione di pesci di scoglio,  
pesto rosso e polvere di olive nere  
Gerardo di Nola Pasta, extraction of rock fish stew, red pesto and black olive powder

[ Les Epinays Chenin 2018 ]

Faraona, peperoni e olive nere  
Guinea fowl, peppers and black olives

[ Côt Vieilles Vignes 2016 ]

Baba infuso alle erbe aromatiche, gelato di ricotta, lime e peperoncino  
Baba infused with aromatic herbs, ricotta ice cream, lime and chili

[ Abbinamento a sorpresa ]

Surprise pairing

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

For information regarding allergens or ingredients that may cause intolerances please contact the staff on duty.  
Frozen products may be used if fresh ones are not available.