

amano

Degustation menu



BY
LA COLLEZIONE

Amuse bouche

Amuse bouche

FRANCIACORTA EXTRA BRUT '61 - Berlucchi 0,07 l

**Smoked tuna carpaccio with marinated pears,
avocado mousse and salicornia**

Carpaccio di tonno affumicato con pere marinate,
mousse di avocado e asparago di mare

RIESLING TROCKEN QUARZIT - Kruger Rumpf 2021 0,07 l

Veal sweetbread with potato-truffle purée and Bagna càuda sauce

Animella di vitello con purea di patate
e tartufo e salsa di Bagna càuda

CHABLIS TERROIRE DE CHABLIS - Patrick Piuze 2021 0,07 l

**Gnocchi with piglet belly ragout,
seasonal mushrooms and Lardo di Colonnata**

Gnocchi al ragù di pancetta di maialino, funghi
di stagione e Lardo di Colonnata

LA MASSA - Fattoria La Massa 2019 0,07 l

**Risotto with Pecorino Moliterno,
wild boar neck, pistachios and pickled chanterelles**

Risotto al pecorino Moliterno, stufato di capocollo
di cinghiale, pistacchi e finferli

LANGHE NEBBIOLO - G.D. Vajra 2021 0,07 l

**Deer tenderloin with polenta au gratin, kale,
Borettane onions and rosehip jus**

Filetto di cervo con polenta gratinata, cavolo riccio,
cipolle borettane e riduzione di rosa canina

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA - Capanna 2016 0,07 l

Sorbet of the day

Sorbetto del giorno

**Fondant of chocolate Michel Cluizel with
candied orange and baked vanilla gelato**

Fondente al cioccolato Michel Cluizel con arancia
candita e gelato alla vaniglia al forno

RECIOTTO DELLA VALPOLICELLA 'L'EREMITA' - Ca Rugate 2018 0,05 l

DEGUSTATION MENU 1890 CZK / PERSON

WINE PAIRING 1490 CZK / PERSON