

# amano

## Degustation menu

### **Amuse bouche**

Amuse bouche

**FRANCIACORTA BRUT ANIMANTE Barone Pizzini 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 1<sup>er</sup> CRU HOMME MORT - Domaine d'Henri 2018 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

**CHIANTI CLASSICO - Riecine 2020 0,07 l**

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

Risotto al Pecorino Moliterno, collo di  
cinghiale e finferli sott'aceto

**LANGHE NEBBIOLO - G.D. Vajra 2020 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 2015 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 2017 0,05 l**

**DEGUSTATION MENU 1850 / PERSON**

---

**WINE PAIRING 1450 / PERSON**