

**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

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

**DEGUSTATION MENU 1890 CZK / PERSON**

---

**WINE PAIRING 1490 CZK / PERSON**