



**CELLAGRANDE**

**CENA IN VIGNA 14.06.2024**

## **ANTIPASTO**

Budino di Fontina valdostana, spuma ai funghi,  
tuorlo d'uovo c.b.t e lamelle di tartufo nero.

 **'Francigeno Rosé' Spumante rosato metodo Martinotti**

## **PRIMO PIATTO**

Riso Carnaroli "ByBagnod" al blu di pecora,  
crema di peperone arrostito e polvere di caffè

 **'San Martino' vino bianco macerato**

## **SECONDO PIATTO**

Trancio di luccioperca erbe e lemongrass,  
salsa al burro d'alpeggio e limone, millefoglie di  
sedano rapa

 **Erbaluce di Caluso docg 'San Genuario' 2020**

## **DOLCE**

Semifreddo al Metodo Classico 'Redentum', turbillon  
di fragoline di bosco e crumble al gianduja

 **Erbaluce di Caluso docg Passito 'Ardorem' 2013**

**Prezzo a persona - 80€**

---

IL PREZZO È INTESO A PERSONA È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE