

Menu del lunedì sera | Mese di Luglio

ANTIPASTI

Battuta di fassona al coltello, il suo midollo,
insalatina di melone e sedano e spuma di burrata di bufala

Tatin di pasta brisée, confit di tre pomodori,
crema di zucchine trombetta e salsa di datterino giallo

Insalata di mare 2.0:
Insalata di pescato, spuma di patate agrumata e maionese ai gamberi

Caprese new style:
Zuppa fresca di pomodori, mozzarella croccante e granita al basilico

Tagliere di salumi, giardiniera, pane alle noci e burro di malga

PRIMI

Tagliolino 30 tuorli al burro affumicato, gamberi rossi e limone nero

Spaghetti Rummo N.5, concassea di cuor di bue fresco, pesto di pistacchio e stracciatella

Riso carnaroli, barbabietola, menta e caprino

Scrigno di capasanta e gambero,
bisque di crostacei ai pistilli di zafferano e caviale di limone confit

Crema fredda di cetriolo e yogurt e crostini di pane alle noci

SECONDI

Ballottine di anatra arrosto,
il suo fondo di cottura, bearnese al lampone e primizie di stagione

Duetto di branzino e salmone, pesche in osmosi al rosmarino,
cipolla di tropea e salsa all'ostrica

Scamone di vitello al BBQ, rucola e consistenze di peperone

Sgombro in carrozza, misticanza ed emulsione alla mela verde

Selezione di formaggi d'alpeggio e affinati, pan brioche, cugná e miele di castagne

DOLCI

Cre moso al bacio di Cuneo, salsa al caramello salato e terra di cioccolato bianco

Gazpacho di frutta estiva, gelato al fiordilatte e crumble di meliga

Tortino di tonda gentile, gelato e zabaione al ramasin

Parfait di baby kiwi e mango e streusel al cocco

Panna cotta té verde e lime

Coperto, Pane artigianale dello Chef Adil Coperto Euro 3

Prenotazione consigliata.

POSSIBILITÀ DI CENARE ALL'INTERNO, IN SALA CON ARIA CONDIZIONATA,
O IN TERRAZZA BORDO PISCINA.

T. 0174 585701

E. info@hotelruota.it

Hotel La Ruota – Event & Banqueting