

Benvenuti al *Ristorante Verum*

Chef *Marcello Micotti*
Pasticcere *Simone Martinetti*



Abbiamo deciso di affrontare le difficoltà di questa anomala stagione 2020 aprendo il nostro ristorante in forma ridotta e semplificata.

Il Menu Degustazione che proponiamo rappresenta una sorta di ancora del nostro ambizioso progetto di ristorazione gourmet iniziato nel 2018. Ci auguriamo che comprendiate il nostro sforzo e, soprattutto, che rimaniate soddisfatti del nostro impegno che è come sempre finalizzato ad offrirvi un'esperienza che solletichi le vostre emozioni.

Grazie

01/07/2020

Menù Degustazione Gourmet (scelta esclusiva per tutti i commensali sullo stesso tavolo)

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée de bienvenue Willkommens-Vorspeise

Gambero e porcino

*Prawn and wild mushroom
Écrevisse et cèpes
Garnele und Steinpilz*

Gnocchi di polenta, gorgonzola e noci

*Homemade polenta dumplings, Gorgonzola cheese and walnuts
Gnocchi de polenta faits maison, fromage Gorgonzola et noix
Hausgemachte Polenta Gnocci, Gorgonzola Käse und Walnüsse*

Guancia di manzo, pera e patata

*Beef cheek, pear and potato
Joue de bœuf, poire et pomme de terre
Rind Backe, Birne und Kartoffel*

Pre dessert

Dessert

Euro 45,00

Proposta degustazione vini in abbinamento (4 calici) Euro 22,00

Proposta del giorno

*Ogni giorno proponiamo un menu diverso a tre portate,
ciascuna con scelta di due alternative,
ispirato alla tradizione della cucina italiana.*

Il menu completo di tre portate è proposto a Euro 30,00