"Il Menu del Buon Ricordo"

Percorso degustazione

€ 70

A persona, coperto, vini e altre bevande escluse

Acqua minerale Chiarella inclusa

L'UOVO DELLA SERRA

"Piatto del Buon Ricordo"

Prodotto dalle nostre galline allevate a terra, cotto a 73°, accompagnato da una crema di Cacio e Pepe, crostini aromatizzati e tartufo nero.

IL RISOTTO

Carnaroli Metodo Classico "AZ.AGR.TENUTA MARGHERITA" alla zucca ,porcino estivo e maggiorana mantecato con burro e Raspadura Lodigiana.

ASSAGGIO DI 3 FORMAGGI

Piccola selezione di tre tipologie, accompagnata da miele, confettura e frutta secca.

FRESCHEZZA ESTIVA

Degustazione dei nostri sorbetti artigianali, preparati esclusivamente con sola frutta fresca selezionata e sciroppo di zucchero.

Per ogni "Menù Completo del Buon Ricordo" verrà dato in omaggio N.1 "Piatto del Buon Ricordo", creato e dipinto a mano dai maestri ceramisti di Vietri sul Mare.

With every "Complete Buon Ricordo Menu", you will receive 1 "Dish of the Buon Ricordo", created and hand-painted by master ceramists from Vietri sul Mare.

"The Buon Ricordo Menu"

Tasting menu

€ 70

Per person, cover charge, wine and other beverages not included

Chiarella mineral water included

LA SERRA EGG

"Dish of the Buon Ricordo"

Produced by our free-range hens, cooked at 73°C, served with a Cacio e Pepe cream, seasoned croutons and black truffle.

RISOTTO

Carnaroli "Metodo Classico" from Az.Agr. Tenuta Margherita rice, with pumpkin, summer porcini mushrooms, and marjoram, finished with butter and Raspadura Lodigiana cheese.

TASTING OF 3 CHEESES

A small selection of three varieties, served with honey, jam and dried fruit.

SUMMER FRESHNESS

Tasting of our artisanal sorbets, made exclusively with carefully selected fresh fruit and simple sugar syrup.