

## IL PERCORSO

## IL PERCORSO DELLO CHEF FABIO SILVA

Funghi cardoncelli in olio cottura, crumble sapido al grue di cacao,  
emulsione all'aglio nero

Lucioperca in carpione, salsa di mandorle e daikon

Spaghetti "Pastificio di Gragnano" con cozze alla brace  
e venati al mascarpone

Ravioli in farcia di zucca, brodo di pollo e bietole

Filetto di Fassona "Macelleria Oberto" con panatura di alici,  
melanzane ed erbe all'extravergine

Soufflé al lampone e gelato al riso venere

90,00€  
(120 € con abbinamento vini)

*Si ricorda gentilmente che per il percorso dello chef  
viene richiesta la partecipazione di ogni ospite del tavolo.*

*Grazie*  
per averci scelto,  
le auguriamo una piacevole esperienza