

Menu Talale 2025





Aperitivo

Sfere di cappone in tempura e panko, composta di mele cotogne

Pan brioche alla curcuma, petto d'oca affumicato, radicchio tardivo, glassa al balsamico

Prosecco Superiore DOCG, melograno e arancia.

Antipasto

Tortino di sfoglia, chiodini, sopressa, cavolo cappuccio viola, mirtilli, crema pasticciera salata allo zafferano

Primi

Risotto alla zucca mantovana, fonduta di taleggio DOP, amaretto di nostra produzione

Cappelletti al cotechino, verze fermentate, brodo di cappone, kren

Secondo

Maialino da latte arrosto, funghi porcini, prugne, castagne

Dolce

Mousse al cioccolato fondente callebaut, crema di cachi, vaniglia Bourbon, bisquit al cacao e macis.

Vini: Prosecco Extra Dry Millesimato Bardolino Classico DOC Valpolicella Classico DOC



