

D O N A T O

E N O T E C A

Cena Riccardo Cominardi & Inama

March 2nd , 2017

Terrina di guanciale e gelatina di lamponi

Terrine of "guanciale", raspberry gelatine & 'sable'

~

Uovo in camicia con salsa di vinsanto e panbrioche

Soft farm egg "in camicia", vinsanto sauce, spinach, raisin & pan brioche

~

Risotto al ragu d'anatra e marmellata di cipolle

imported carnaroli rice, duck "ragu" & onion confit

~

Filetto di maiale dolce speziato, prosciutto iberico di bellota e verze stufate

pan seared pork tenderloin , iberico de bellota paletta: braised savoy cabbage and apple puree

~

Bavarese al mango e cardamomo, morbido di cioccolato e crumble di mandorle

Mango & cardamon chilled custard ; almond crumble & soft chocolate "fondente"

