



MENU

Martedì 17 marzo 2026

Cena a Lume di Candela

Ore 19.15

L'ANTIPASTO



Il Tortino Salato con Cuore di Zucca ed Erba Cipollina - Salsa al Casolet
Savory Pie with Pumpkin Heart and Chives - "Casolet" Cheese Sauce

I PRIMI



La Crema di Patate della Val di Gresta, Polvere di Curcuma e Semi di Zucca
Potato Cream Soup, Turmeric Powder and Sunflower Seeds

I Sedani Trafilati al Bronzo con Salsa ai Due Pomodori, Pancetta e Ricotta Salata
"Sedani" Pasta with Two-Tomato Sauce, Bacon, and Salted Ricotta Cheese

IL SECONDO



Il Filetto di Suino Cotto Sous Vide in Manto di Speck -
Patata Duchessa all' Aneto e Ventaglio di Zucchini
Sous Vide Cooked Pork Fillet Wrapped in Bacon - Dill Potato and Zucchini

IL DOLCE



La Golosa Stratificazione di Mousse ai Tre Cioccolati
Three Chocolate Mousse