



MENU

Martedì 3 febbraio 2026

Cena a Lume di Candela

Ore 19.15

L'ANTIPASTO



La Mousse di Ricotta di Malga all'Erba Cipollina, Gnocco Fritto e Lardo Venato
Mountain Ricotta Mousse with Chives, "Gnocco, Fritto" and Lard

I PRIMI



La Crema di Piselli, Gamberetti Rosa e Fili di Peperoncino
Cream Soup of Peas, Pink Shrimp, and Chili Pepper Threads

"Sedani" Pasta with Two-Tomato Sauce, Bacon, and Pistachios
"Sedani" Pasta with Two-Tomato Sauce, Bacon, and Pistachios

IL SECONDO



Il Filetto di Suino Cotto Sous Vide, Salsa al Miele, Marzemino e Pepe di Sichuan -
Pomme Duchesse e Ventaglio di Zucchina

Sous Vide Cooked Pork Fillet, Honey Sauce, Marzemino Wine, and Sichuan Pepper - Potatoes and
Zucchini

IL DOLCE



La Golosa Stratificazione di Mousse ai Tre Cioccolati
Three Chocolate Mousse