



# 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 Zucchini*  
*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*