

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
24.11.2025 – 10.01.2026

Una selezione di raffinati piatti dedicati al foie gras, preparati secondo le ricette più classiche della cucina francese. Saperi ricchi e armoniosi ne esaltano la morbidezza e la qualità degli ingredienti.

Scoprite il carattere inconfondibile del foie gras attraverso le nostre creazioni e lasciatevi guidare dalle proposte dello chef, studiate per valorizzarne pienamente l'eleganza e il sapore.

La raffinatezza del foie gras

Scaloppa dorata di foie gras d'anatra con pere al Calvados	 *		28.-
Ravioli del plin ripieni di zucca con salsa al foie gras e aceto balsamico			30.-
Suprema di faraona ripiena di luganighetta, con jus al foie gras e variazione di cavolfiori		 *	39.-

Vini al bicchiere

Bianco Calypsoso 2023 DOC – Viognier S. Agrigola Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte	10 cl	9.00
Rosso Tignium 2017 Igt – Syrah & Montepulciano Azienda Agricola Officina del Sole, Montegiorgio, Marche	10 cl	14.00



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.