



Hotel Master
★★★★



Ristorante "La Corte"



Settimana della Zucca

CUCINA TIPICA ITALIANA / ITALIAN SPECIALITIES

SPECIALE MENU DEGUSTAZIONE

SFOGLIATINA ALLA ZUCCA E RICOTTA NOSTRANA CON SALSA AL GORGONZOLA

Small pumpkin puff pastry with fresh homemade cheese and blue-cheese cream

€ 10,00

VELLUTATA DI ZUCCA CON JULIENNE DI POLLO E SCAGLIE DI PECORINO

Pumpkin cream soup with strips of chicken and slices of ewe's cheese

€ 9,00

TORTELLONI RIPIENI DI ZUCCA CON VELLUTATA ALLO SCIMUDIN E NOCI

Pumpkin's large ravioli with "scimudin cheese" and walnut's cream soup

€ 10,00

FILETTO DI CAVALLO CON SPUMA ALLA ZUCCA E SALSA AL VINO ROSSO

Thread of horse with pumpkin mousse and red wine sauce

€ 18,00

MENU COMPLETO

€ 30,00

DEGUSTAZIONE VINI:

IL NOSTRO SOMMELLIER VI SAPRÀ CONSIGLIARE I MIGLIORI
ABBINAMENTI DI VINI E SAPORI

We have an excellent selection of wine

PER PRENOTAZIONI / RESERVATIONS

T. +39 030 399 037 - E. info@hotelmaster.net