

Elogio al Caviale

L'oro nero della gastronomia



MENU DEGUSTAZIONE

Caviale italiano

Battuta di manzo “Garronese Veneta”
con caviale “Calvisius Essentia” (leggermente
affumicato)

Tagliolini all'uovo
al burro e limone e caviale “Calvisius Siberian
Classic”

Filetto di Vitello “Garronese Veneta”
con caviale “Calvisius Tradition Prestige”

Il menù degustazione elencato è proposto a
150€
oppure
Una portata a vostra scelta
55€

taverna
KUS

Pane e coperto **euro 5,00**

Il personale è a vostra disposizione riguardo la presenza di allergeni

portate elencate

In mancanza di reperibilità potrebbero essere usati alcuni prodotti surgelati