



# CENA SENSORIALE

## *L'olfatto*

**2 ottobre | 20:00**

**con Enrico Sgorbati Cantina Torre Fornello**

Mousse leggera di caprino alle erbe, pane croccante  
e rosmarino bruciato

*Olubra Spumante Brut Metodo Classico*

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi e  
cardamomo, con scorza di limone

*Ilberté dosaggio zero Metodo Classico Millesimato*

Risotto Carnaroli con pecorino e velluto di rum,  
affumicato al tabacco

*Donna Luigia Malvasia DOC*

Guancialino di manzo brasato al Gutturnio Sinsal  
di Torre Fornello al profumo di cumino  
con purea di sedano rapa

*Sinsal Gutturnio Superiore DOC*

Bavarese al cioccolato bianco e lavanda, con coulis  
di lamponi e petali eduli

*Ottavo Giorno vino da uve passite*

**60€**