

NIÒBĒ

RESTAURANT

MENÙ

BUSINESS DINNER

Benvenuto dalla cucina

Sedano di Verona "Integrale"

sedano rapa in tutte le sue parti, lenticchie nere fermentate
(6 7 9)

Risotto carnaroli classico mantecato al parmigiano 36 mesi

fondo bruno e polvere d'oro
(7 12)

Cuore di Baccalà

salsa pil pil, maionese di baccalà, caviale di salmone
(1 4 7)

Tartelletta di frolla

crema pasticceria e frutti di stagione
(1 3 7)

Abbinamento vini business dinner

Lasciatevi guidare attraverso un percorso sensoriale pensato per esaltare ogni portata
2 calici € 20,00

La carta dei vini è sempre consultabile

**IL MENU È DISPONIBILE DAL MARTEDÌ AL GIOVEDÌ
ED È PROPOSTO ESCLUSIVAMENTE PER L'INTERO TAVOLO**

€ 70,00

*Il percorso comprende
Acqua e coperto*