

DALLA TERRA

HAPPY JACK CHEF

ANTIPASTI

Uovo 62°, spugna e crema di asparagi,
cialda di parmigiano

-

Tartar di manzo, tuorlo fondente e tartufo
di stagione

-

Carpaccio di petto d'anatra leggermente
affumicato al legno di mandorlo, pecorini
della fattoria biologica Corzano e Paterno

-

Vellutata aromatica di piselli, caprino,
fiordaliso e crumble alla maggiorana

-

Soufflé di albumi, ricotta, spinaci,
ciliegino, timo e limone fermentato



DALLA TERRA

HAPPY JACK CHEF

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di farro, cime di rapa, tartar
di manzo e crema di broccoli

-

Lasagnette al sugo di scamerita, crema di
finocchi, porri e salvia

-

Risotto allo zafferano con
essenza di bergamotto

-

Bottoni farciti di pecorino e pere su
anatra, jus di di melograno

-

Gnocchi di sedano rapa, guazzetto di
beluga, spuma di guancia e santoreggia



DALLA TERRA

HAPPY JACK CHEF

SECONDI PIATTI

(COTTURA A BASSA TEMPERATURA)

Cappello del prete in cocotte con salsa al
vino, arancia fermentata, purè di patate

-

Petto d'anatra alle prugne, carciofi, spuma
di carote e limone

-

Picanha alla griglia, jus di manzo,
cipollotti, ciliegini confit, baby carota

-

Filetto di maiale, la sua salsa, spuma di
lamponi e rosmarino, sedano rapa

-

Piccione, il suo jus alle ciliegie,
cime di rapa e cipollotto



DALLA TERRA

HAPPY JACK CHEF

DESSERT

Torta intensa al cioccolato con farina di mandorle, caffè e rum jamaicano

-

Far breton con prugne marinate nel tè al bergamotto e rum

-

Tortino dal cuore fondente con cioccolato e pere

-

Cheesecake di quark e ricotta con curd di fragole

-

Tiramisù tiramisù

-

Tartellette all'alkekengi

