

Benvenuti alle Fucine Gourmet.

Vi attende ora un vero viaggio gastronomico ideato per Voi dallo Chef Andrea Fantini e la sua brigata che hanno preparato sedici composizioni suddivise tra antipasti, primi, secondi e dolci per farVi sperimentare nuovi aspetti del gusto.

In sala lasciateVi guidare, dal Maître Nicholas, nella scelta del menù che Voi stessi comporrete selezionando tra i piatti raccontati in queste pagine. Potrete optare per degustazioni da quattro, sei, oppure otto portate.

Gli abbinamenti dei vini da noi proposti per ogni portata provengono dalla nostra ricchissima cantina, alla quale potrete anche accedere per una selezione da Voi personalizzata.

L'intero menù è impostato con grande attenzione sulla disponibilità degli ingredienti secondo stagione. Corte delle Fucine collabora attivamente con piccoli produttori e aziende locali, con l'impegno di valorizzare gli ingredienti del territorio e promuovere la sostenibilità a chilometro zero nella propria cucina.

LE COMBINAZIONI

MENU QUATTRO PORTATE	65,00
[TRE + DOLCE]	
+ Abbinamento vini	35,00
MENU SEI PORTATE	85,00
[CINQUE + DOLCE]	
+ Abbinamento vini	45,00
MENU OTTO PORTATE	100,00
A MANO LIBERA DELLO CHEF	
[SETTE + DOLCE]	
+ Abbinamento vini	60,00

Per i tre Menù è consigliata
la partecipazione di tutto il tavolo.

LA CUCINA DEL TEMPO

- Per iniziare
- Merluzzo, cavolo nero e pistacchio
 - Scampo, zafferano e scorza nera
 - Lingua, mandorla e radicchio
 - Pastinaca
- Per proseguire
- Gigli, porro e lumache di mare
 - Bottoni di giuggiole e selvaggina
 - Riso, radicchio, pernice e lampone
 - La Jota
- Per approfondire
- Maiale, patate, schie e cren
 - Anguilla, pere e salsa verde
 - Branzino, lenticchie e verbena
 - Cervo, castagne e uva
- Per concludere
- Cioccolato, popcorn e latte
 - Montblanc e yuzu
 - Nocciola, tartufo e abete
 - Indivia e vin brulè

Allergeni

Merluzzo, cavolo nero e pistacchio (1, 3, 9, 10, 13)
Scampo, zafferano e scorza nera (2, 5, 14)
Lingua, mandorla e radicchio (3, 8, 10)
Pastinaca (1, 3, 8, 13)
Gigli, porro e lumache di mare (4, 5, 7, 12)
Bottoni di giuggiole e selvaggina (4, 5, 10, 14)
Riso, radicchio, pernice e lampone (5, 10, 12, 13)
La Jota (13)
Maiale, patate, schie e kren (1, 2, 5, 10, 12)
Anguilla, pere e salsa verde (5, 10)
Branzino, lenticchie e verbena (1, 4, 5, 9, 10, 12, 14)
Cervo, castagne e uva (3, 5, 10)
Cioccolato, popcorn e latte (3, 4, 5)
Montblanc e yuzu (3, 5)
Nocciola, tartufo e abete (3, 4, 5)
Indivia e vin brulè (12)

Arachidi e derivati (1)
Crostacei (2)
Frutta a Guscio (3)
Glutine (4)
Latte e derivati (5)
Lupini (6)
Molluschi (7)
Senape (8)
Pesce (9)
Sedano (10)
Sesamo (11)
Anidride Solforosa e Solfiti (12)
Soia (13)
Uova e derivati (14)