

*Menu Degustazioni*

# *Territorio*

*Chef Marco Bottega*

---

*Benvenuto dello Chef*

*Uovo, patate soffiate e tartufo nero*

*Ravioli di caccia*

*Cinghiale, castagne e arancia*

*Zuppa inglese*

*Piccola pasticceria*


---

€ 70,00

*Abbinamento di 4 vini € 30,00 a persona*

*(Il menù comprende coperta, pane, acqua ed è consigliato per l'intero tavolo)*

*Aminta Resort, via Travana 3 00030 Genazzana (Rm)  
Tel. 069578661 / 3663332936 / 3397531480 - e-mail: [info@amintaresort.it](mailto:info@amintaresort.it)*



*Menu Degustazioni*

# *Quella che mangerei io...*

*Chef Marco Bottega*

---

## *Snack*

*Polenta e baccalà*

*Lumachina nell'orto*

*Animelle e cime di rapa*

*Foie Gras alla Mantovana*

*Cannelloni di stinco d'agnello, salsa d'ortiche e  
passion fruit*

*Risotto con rognoncini di manzo*

*Cuore di rapa rossa*

*Piccione*

*Orto*

*Piccola pasticceria*

---

€ 100,00

*Abbinamento di 5 vini € 40,00 a persona*

*(Il menù comprende coperto, pane, acqua ed è consigliato per l'intero tavolo)*

