

20 setembro | September 20th

Pop Up Dinner TRATTORIA DA AMERIGO 1934

MENU

PRIMEIRO MOMENTO | FIRST MOMENT

Gelado de queijo parmesão com vinagre balsâmico tradicional

Tigella flatbread served with parmigiano gelato and traditional balsamic vinegar

SEGUNDO MOMENTO | SECOND MOMENT

Ovo “amerigo 2023” com trufa branca de Valsamoggia

“Amerigo 2023” egg with Valsamoggia white truffle

TERCEIRO MOMENTO | THIRD MOMENT

Lasanha verde com cogumelos cantarellos, batata e queijo ricotta de Modena

Green lasagne with chanterelle mushrooms, potato and ricotta cheese from Modena

QUARTO MOMENTO | FOURTH MOMENT

Perna de gamo dos Alpes fumado com madeira de cerejeira e pêra,
com abóbora e cogumelos silvestres

*Alpine fallow deer leg, lightly smoked with cherry and pear wood,
with pumpkin and wild mushrooms*

QUINTO MOMENTO | FIFTH MOMENT

“Ciambella” com pêssego de setembro

Drilled donut with September peaches

SEXTO MOMENTO | SIXTH MOMENT

Torrão de cacau e avelã torrada no fogo

Cocoa and fire roasted hazelnuts

Preço por pessoa

Price per person

145€