



CENA A QUATTRO MANI CON CHEF EDOARDO FUMAGALLI - LOCANDA MARGON

FOUR-HANDS DINNER WITH CHEF EDOARDO FUMAGALLI - LOCANDA MARGON

Lunedì 27 ottobre dalle 19.30

Monday, October 27 from 7.30 pm

€170 per persona

€170 per person

Sfoglia soffiata allo speck

Crispy puffed pastry infused with speck

Chef E. Fumagalli

Soffice di olive del Garda e crema di agrumi

Savory olive sponge with Garda citrus cream

Chef E. Fumagalli

Macaron alle mandorle e paté di foie gras

Almond macaron with foie gras pâté

Chef M. Gabrielli

Sciatt al grano saraceno ripieni di casera della Valtellina

Buckwheat fritters stuffed with Valtellina Casera cheese

Chef M. Gabrielli

Ferrari Perlé 2018, Trentodoc

Sfera di gambero rosa, ricotta di seirass, chips di semi e perle al basilico

Pink prawn sphere with Seirass ricotta, seed crisps, and basil pearls

Chef M. Gabrielli

Ferrari Perlé 2018, Trentodoc

Carciofo di altura, crema di formaggio canestrato trentino e salsa ai limoni bruciati. Crudo di carciofi all'aceto di chardonnay e melissa

High-altitude artichoke with Trentino canestrato cheese cream and charred lemon sauce. Raw artichokes with Chardonnay vinegar and lemon balm

Chef E. Fumagalli

Ferrari Perlé Zero, Cuvée Zero17, Trentodoc

Ravioli di granchio reale, salsa alla carbonara, speck di tonno e lime fermentato
King crab ravioli, carbonara-style sauce, with tuna speck and fermented lime
Chef M. Gabrielli

Ferrari Riserva Lunelli 2015, Trentodoc

Trota Marmorata, velo di curry alpino, salsa “ricca” agli agrumi del Garda
Marbled trout with a delicate alpine curry veil, rich citrus sauce from Lake Garda
Chef E. Fumagalli

Ferrari Riserva Lunelli 2015, Trentodoc

Lombo di agnello in crepinette di tartufo nero, millefoglie di patate e porri, crema di zucca e agrodolce, salsa all’aceto di lamponi
Lamb loin wrapped in black truffle crepinette, potato and leek millefeuille, pumpkin cream with sweet-and-sour glaze, and raspberry vinegar jus
Chef M. Gabrielli

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015, Trentodoc

Il Dolce tartufo d’autunno
Sweet Autumn Truffle
Chef E. Fumagalli

Caffè e frivolezze
Coffee and petits fours

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all’origine, secondo la disponibilità del mercato. Per informazioni sui prodotti o in caso di allergie/intolleranze, si rivolga al personale di sala: l’elenco degli allergeni è disponibile su richiesta (Reg. CE 1169/2011). Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability. For product information or in case of allergies/intolerances, please inform a member of the restaurant team; the allergen list is available on request (Reg. EC 1169/2011). Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill.