

Base Carne

30 € a persona
includere le bevande

l'antipasto

carne salada su letto di rucola al balsamico
con scagliette di parmigiano

primo piatto

lunghetti con battuto di carni bianche , verdure brasate
e pomodorino naomi fresco

secondo piatto

entrecote di manzo alla griglia con misticanza croccante
e patate al rosmarino

dessert

il mascarpone al rum con pasta margherita al caffè

Base Pesce

30 € a persona
includere le bevande

l'antipasto

salmone e pesce spada marinato all'aneto e coriandolo
con gamberoni al vapore e salsa piccante teatro verdi

primo piatto

garganelli al salmone affumicato crema di Sanmarzano e caviale

Secondo Piatto

filetto di branzino in crosta di patate
con salsa di poveracce al timo e tuille di verdure

Dessert

semifreddo al limone e fragola su crema inglese e frutti di bosco

Base Vegetariano

30 € a persona
includere le bevande

l'antipasto

strudel di spinaci ed erbe al taleggio
su crema di pomodorino al basilico

Primo Piatto

triangoli ai funghi porcini padellati
con burro montato e foglioline di salvia

Secondo Piatto

il vegetariano teatro verdi con verdure alla griglia
carciofo alla giudia e scamorza alla piastra

Dessert

cupola di zuppa inglese classica