

menù 4 portate

40 € a persona
incluse le bevande

antipasto

Petali di San Daniele su insalatina croccante con bufala

il primo piatto

gnocchetti di ricotta padellati con asparagi primaverili e pomodoro fresco

il secondo piatto

costoletta di vitello passata alla piastra
accompagnata da salsa leggera di limone e senape con nido di spinaci

il dessert

semifreddo alle mele verdi su passata di frutti di bosco

menù 4 portate

40 € a persona
incluse le bevande

antipasto

Code di mazzancolle pomodorino e olive,
carpaccio di polipo patate e fagiolini,
pesce spada marinato agli agrumi e aneto,
tataki di tonno con salsa di soya, aragostelle al vapore

il primo piatto

Nastrichetti di pasta fresca saltati con calamaretti siciliani,
gamberi, zucchine, e crema di pomodoro al basilico

il secondo piatto

Orata al cartoccio con frutti di mare con lime, aneto, patate al rosmarino

il dessert

Semifreddo al croccante su crema all'arancio e ribes

menù 4 portate

40 € a persona
incluse le bevande

entrata

Tacchinella al balsamico su rucoletta con bastoncini di verdure croccanti

antipasto

Tortino di porcini e scauquerone su crema di zucca

il primo piatto

Lunghetti al battuto d'anatra fondo bruno e brunoise

il secondo piatto

Filetto di vitello bardato nel lardo, carotine al burro, patate al timo

il dessert

Cupola di zuppa inglese su crema al pistacchio di bronte