

Base Carne

40 € a persona
incluse 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

40 € a persona
incluse 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

40 € a persona
incluse 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