

• ANTIPASTI •

✓ Bignè farcito

con pere, noci e crema zola

✓ Tomino

su crostone di pan brioche e cipolle caramellate

Carpaccio di petto d'oca fumè

e spuma al caprino

Culatello di Parma

con tortino di zucca e crema di taleggio

Acciughe del Cantabrico

con crostini stracciatella di burrata

Gamberoni in camicia di speck

su crema di ceci

• PRIMI PIATTI •

Strozzapreti

*in pesto di sedano, calamaro soùtè,
mandorle, ed emulsione all'alga nori*

✓ Carnaroli mantecato

con zucca e porcini

Tagliatelle al ragù

di cinghiale su crema di piselli

Raviolo di baccalà mantecato

in crema di zucchine ed olive

Crema rustica di lenticchie

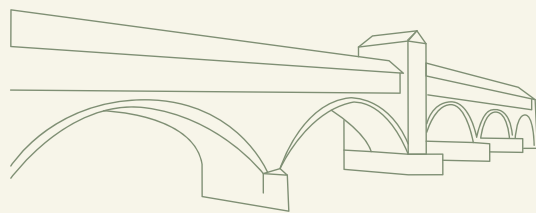
con gamberi, cozze e guanciale

Risotto alla milanese

con ossobuco in gremolata

Coperto

Offerte speciali su eventi nuziali



• PIATTI PRINCIPALI •

✔ Tofu fumè

con lamelle di zucchine marinate, timo, olive e capperi di Pantelleria con salsina alla senape

Rognoncino di vitello

trifolato alla milanese

Tagliata di manzo

al fumo di mandorle, salsa demi-glace

Filetto di maiale

bardato allo speck con fiammiferi di zucchine al profumo di menta e yogurt greco

Baccalà

cotto a bassa temperatura su coulis di pomodoro camone e polvere alla liquirizia al profumo di menta e yogurt greco

Cubotto di tonno pinna gialla

crema di sedano, rapa alla curcuma e quenelle di olive taggiasche

Tentacolo di polpo

su crema di patate, corallo ed olive nere

Gamberoni flambati

alla caraibica

Sorbetto

Dessert & Frutta
