

Novembre

*prima preferenza*

ATTENZIONE SOLO 1 UNA PREFERENZA A TAVOLO

menu pesce 50 €

*seconda preferenza*

MENU PESCE +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Bis di Antipasti

*Carpaccio di spada affumicato, con radicchio e noci (4-7-8)*

*Crema di zucca con seppioline e crostini al rosmarino (1-7-14)*

Primo

*Trofie al ragù di cernia con zafferano al profumo di limone (1-4-7)*

Secondo

*Inuoltino di pesce spada ripieno di verdure croccanti con zucchine trifolate (1-4)*

Caffè

MENU PESCE +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Bis di Antipasti

*Carpaccio di spada affumicato, con radicchio e noci (4-7-8)*

*Crema di zucca con seppioline e crostini al rosmarino (1-7-14)*

Primo

*Paccheri cacio e pepe con tartare di gamberi al profumo di lime (1-2-7)*

Secondo

*Frittura di calamari gamberi e verdure (1-2-14)*

Caffè



ATTENZIONE SOLO 1 UNA PREFERENZA A TAVOLO

**menù carne 40 €**

*prima preferenza*

**MENU CARNE +**

**ACQUA** (PER LA DURATA DELLA CENA)  
**E VINO** (OGNI 4 PERSONE)

**Antipasti**

*Flan di verdure e guanciale su fondua  
di pecorino (1-3-7)*

**Primo**

*Raviolini ricotta e spinaci con bis di  
pomodorini basilico e crema di  
burratina (1-3-7)*

**Secondo**

*Grigliata di carne mista con patate al  
forno*

**Caffè**

*seconda preferenza*

**MENU CARNE +**

**ACQUA** (PER LA DURATA DELLA CENA)  
**E VINO** (OGNI 4 PERSONE)

**Antipasti**

*Flan di verdure e guanciale su fondua  
di pecorino (1-3-7)*

**Primo**

*Paccheri all'Amatriciana (1-3-7)*

**Secondo**

*Cotoletta di pollo alla Milanese con  
patatine fritte (3-7)*

**Caffè**



Dicembre

*prima preferenza*

E' POSSIBILE SCEGLIERE UNA SOLA PREFERENZA DI MENU' PER  
TUTTO IL TAVOLO

**menù carne 40 €**

*seconda preferenza*

**MENU CARNE +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)**

### Antipasti

*Tartare di manzo con burratina e salse in accompagnamento (3-7-8-10)*

### Primo

*Paccheri con pesto cremoso di noci, arricchiti da guanciale croccante e una spolverata di ricotta salata (7-8)*

### Secondo

*Arrosto di capocollo CBT con la sua demiglace, patate al forno al profumo di rosmarino (6-11-10)*

### dessert

*panettone o pandoro con crema dello chef*

**MENU CARNE +  
ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)  
E VINO (OGNI 4 PERSONE)**

### Antipasti

*Tortino di porri, zucca e patate su fonduta di formaggio e bacon croccante (3-7)*

### Primo

*Risotto alla monzese, con zafferano e salsiccia (7-11)*

### Secondo

*Guancia di manzo con suo fondo bruno su crema di zucca con polvere di peperone crusco (1-3-6-7-11)*

### dessert

*panettone o pandoro con crema dello chef*



*prima preferenza*

E' POSSIBILE SCEGLIERE UNA SOLA PREFERENZA DI MENU'  
PER TUTTO IL TAVOLO

**menu pesce 50 €**

*seconda preferenza*

**MENU PESCE +**

**ACQUA**

(PER LA DURATA DELLA CENA)

**E VINO**

(OGNI 4 PERSONE)

**Antipasti**

*Carpaccio di tonno, misticanza  
e citronette (4)*

**Primo**

*Fregola ai frutti di mare (1-2-4-  
14)*

**Secondo**

*Tonno brasato al cannonau con  
patate e fagiolini alla genovese  
(4-8)*

**dessert**

*panettone o pandoro  
con crema dello chef*

**MENU PESCE +**

**ACQUA**

(PER LA DURATA DELLA CENA)

**E VINO**

(OGNI 4 PERSONE)

**Antipasti**

*Insalata di mare, cotte al  
vapore con cozze, gamberi,  
seppie e polpo (2-4-14)*

**Primo**

*Trofie al ragu' di cernia con  
zafferano al profumo di lime (1-  
3-7)*

**Secondo**

*Salmone in crosta di sesamo,  
asparagi al forno al profumo di  
lime (4-11)*

**dessert**

*panettone o pandoro  
con crema dello chef*



**MENU**

**VEGANO&VEGETARIANO +  
ACQUA  
E VINO**

(PER LA DURATA DELLA CENA)

(OGNI 4 PERSONE)

**Antipasto**

*Tris di bruschette dello Chef (1-3-7-8)*

*Insalatina di radicchio noci e aceto  
balsamico (6-8)*

**Primo**

*Paccheri pesto e noci (1-8)*

**Secondo**

*Tofu grigliato su crema di zucca al  
rosmarino (7)*

**Caffè**

**€ 40**



**MENU**

**VEGANO&VEGETARIANO +  
ACQUA  
E VINO**

(PER LA DURATA DELLA CENA)

(OGNI 4 PERSONE)

**Antipasto**

*Tris di bruschette dello Chef (1-3-7-8)*

*Insalatina di radicchio noci e aceto  
balsamico (6-8)*

**Primo**

*Paccheri pesto e noci (1-8)*

**Secondo**

*Tofu grigliato su crema di zucca al  
rosmarino (7)*

**dessert**

*panettone o pandoro con crema dello chef*

**€ 40**

