

menù pesce 50 €

prima preferenza

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

*Involtino 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



menù carne 40 €

prima preferenza

seconda preferenza

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

Antipasti

*Flan di verdure e guanciale su fonduta
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

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

Antipasti

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

Primo

Paccheri all'Amatriciana (1-3-7)

Secondo

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

Caffè



menù carne 40 €

prima preferenza

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 guancia
croccante e una spolverata di
ricotta salata (7-8)*

Secondo

*Arrosto di capocollo CBT con la
sua demiglaze, 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*



menù pesce 50 €

prima preferenza

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 (PER LA DURATA DELLA CENA)
E VINO (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

(PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO

(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

