

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 tonno affumicato, servito su letto di rucola e scaglie di Grana Padano stagionato (4-7)

Insalata di mare mediterranea con polpo, cozze, gamberi e calamaretti (2-4-14)

Primo

Trofie con crema di scampi, arricchite da stracciatella al profumo di limone (1-2-7)

Secondo

Tentacolo di Polpo arrosto adagiato su una vellutata crema di patate aromatizzata al rosmarino fresco (1-7-14)

Caffè

MENU PESCE +

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Bis di Antipasti

Carpaccio di tonno affumicato, servito su letto di rucola e scaglie di Grana Padano stagionato (4-7)

Insalata di mare mediterranea con polpo, cozze, gamberi e calamaretti (2-4-14)

Primo

Paccheri ai due pomodorini con calamaretti e pesto di rucola (1-14)

Secondo

Filetto di Tonno scottato in crosta di sesamo nero servito con salsa teriyaki e insalata di fagiolini e patate (4-6-11)

Caffè

menù carne 40 €

prima preferenza

seconda preferenza

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

Antipasti

Tagliere a centro tavola con selezione di salumi e formaggi stagionati accompagnati da focaccia calda al rosmarino (1-7)

Primo

Ravioli ripieni di zucca, serviti su una cremosa fonduta di gorgonzola dolce e granella di amaretti (1-3-7-8)

Secondo

Tagliata d'angus, cotta alla piastra accompagnata da patate al forno insaporite alle erbe aromatiche

Caffè

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

Antipasti

Tagliere a centro tavola con selezione di salumi e formaggi stagionati accompagnati da focaccia calda al rosmarino (1-7)

Primo

Paccheri con pesto cremoso di noci, arricchite da guancia croccante e una spolverata di ricotta salata (1-3-7-8)

Secondo

Guancia di manzo brasata cotta a lenta temperatura su crema di patate e crumble di peperone crusco (7-8-9)

Caffè

MENU

VEGANO & VEGETARIANO +

ACQUA (PER LA DURATA DELLA CENA)

E VINO (OGNI 4 PERSONE)

Antipasto

Cubetti di tofu dorati in padella con rosmarino fresco, serviti su una vellutata crema di patate insaporita con un tocco di curcuma e crostini croccanti (1-7-8)

Primo

Orecchiette con crema di zucchine e crumble di peperone crusco (1)

Secondo

Hamburger 100% vegetale servito con patate al forno profumate al rosmarino

Caffè

€ 40

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

*Involentino di pesce spada ripieno di
verdure croccanti con zucchine
trifolate (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

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