



Menu 1

Aperitivo

≈

Veli di pesce spada marinato alla menta e pepe rosa con mousse di caprino al limone

Salmone scozzese affumicato in casa con creme fraîche e crostini di pane nero

Tortino tiepido di piovra con olive rivierasche e gocce di basilico

Rosa di prosciutto crudo di Parma

con mozzarella di bufala e sfogliata ai semi di papavero

≈

Fagottino casereccio al basilico farcito di crostacei

Risotto all'ambrosiana con funghi porcini e riduzione di Nebbiolo

≈

Bauletto di tonno in crosta di pomodori essiccati con patate fondenti

O

Filetto di vitello in manto di sfoglia e culatello

con funghi porcini e patate al rosmarino

≈

Sorbetto

≈

Dessert

Brindisi con spumanti brut e moscato

≈

Caffè espresso

Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina

Euro 60,00



Menu 2

Aperitivo

≈

Tentacoli di piovra con mozzarella di bufala gratinata

Affettato nostrano con gnocco fritto

≈

Risotto mantecato ai frutti dei nostri mari

Crespella ai funghi porcini e maggiorana

≈

Grigliata mista di pesce

con verdure alla plancia e patate arrostiti

≈

Sorbetto

≈

Dessert

Brindisi con spumanti brut e moscato

≈

Caffè espresso

Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina

Euro 50,00



Menu 3

Aperitivo

≈

Code di mazzancolle gratinate alle mandorle, nocciole e pistacchi

su insalata di sedano rapa e la loro bisque

Polenta autoctona al "tocco" di funghi porcini con mousse al parmigiano

≈

Ravioli di branzino al latte di vongole

Lasagnetta al radicchio trevigiano e brie

≈

Filetto di orata su crema di patate e mitili

≈

Sorbetto

≈

Dessert

Brindisi con spumanti brut e moscato

≈

Caffè espresso

Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina

Euro 50,00



Menu 4

Aperitivo

≈

Tentacoli di piovra con mozzarella di bufala gratinata

≈

Risotto mantecato ai frutti dei nostri mari

≈

Salmone arrostito su letto di zucchine e mashed potatoes

≈

Sorbetto

≈

Dessert

Brindisi con spumanti brut e moscato

≈

Caffè espresso

Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina

Euro 40,00



Menu 5

Aperitivo

≈

Affettato nostrano con gnocco fritto

≈

Crespella ai funghi porcini e maggiorana

≈

Coniglio arrostito in porchetta con patate al forno

≈

Sorbetto

≈

Dessert

Brindisi con spumanti brut e moscato

≈

Caffè espresso

Selezione di vini d.o.c. della nostra cantina

Euro 40,00



Proposte alternative ai menu

Risotto allo Champagne, profumo di ramerino e scaglie di grana

Risotto alla vongole con crema di piselli al mosto di frantoio

Trofiette saltate con minuta di piovra e pomodorini passiti

Ravioli di branzino su crema delicata di zucchine e maggiorana

Scaloppa di salmone fumè su crema di patate, brunoise di verdure e creme fraiche

Filetto di orata arrostito in manto di patate al dragoncello e fumetto di vongole