

“TRADIZIONE IN EVOLUZIONE”

2 PORTATE A SCELTA TRA:

CARCIOFI ALLA ROMANA, UOVA DI QUAGLIA E PECORINO

SPAGHETTI PANE , BURRO E ALICI

COSCE DI POLLO BIOLOGICO, PEPERONI IN UMIDO

1 PORTATA A SCELTA TRA:

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE O SORBETTO

PANEE ACQUA INCLUSI

ANTIPASTI

CARPACCIO DI SCAMPI, CARCIOFI E MANDARINO



TARTARE DI MANZO DANESE, UOVA DI QUAGLIA, CARDI



FOIE GRAS, ESSENZA DI CAMOMILLA,
PORRO BRUCIATO E LATTE DI MANDORLA



POLPO, CAROTE E ZENZERO



MAZZANCOLLE SCOTTATE AL LATTE DI COCCO E PASTA DI CURRY PICCANTE
CON VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL WOK



UOVO BIOLOGICO CROCCANTE, FUNGHI E RAGUSANO

PRIMI PIATTI

SPAGHETTORO ALLE VONGOLE, AJO, OLIO, CIME DI RAPA

}

RISOTTO AI PORCINI, CIPOLLA, FOIE GRAS

}

TORTELLINI AI CECI, BACCALA', POMODORINI INFORNATI

}

GNOCCHI ARROSTITI, CICORIA, MIRTILLI, JUICE DI VERDURE

}

CAPPELLOTTI DI FARAONA ALLA CARBONARA

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, MELE GOLDEN CARAMELLATE,
RADICCHIO DI TREVISO



FILETTO DI CHIANINA, TOPINAMBUR BRUCIATO,
FINFERLI E NOCCIOLE



SELLA DI CERVO IN CROSTA DI CASTAGNE, ZUCCA GRIGLIATA,
RIDUZIONE DI VIN BRULE'



SOGLIOLA, BATTUTO DI BROCCOLI, ALICI DEL CANTABRICO E AGLIO



FILETTO DI SPIGOLA DEL MEDITERRANEO, CREMA DI MELANZANE,
OLIVE DISIDRATATE E SPINACI



GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI, ORTAGGI AUTUNNALI,
CRESCIONE DI MARE

SERVIZIO SELEZIONE DEI NOSTRI PANI

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
BITTO DOP
CACIOCAVALLO PODOLICO
PECORINO ROMANO DOP
GORGONZOLA NATURALE DOP
PARMIGIANO REGGIANO "VACCHE ROSSE" DOP 36 MESI

DESSERT

BROWNIE, MANGO E PASSIONE

MILLEFOGLIE AL CURRY MADRAS, CREMOSO DI BANANA E COCCO,
GELATO AL 100% CACAO

PISTACCHIO, MANDORLE, FRAGOLE POCHE'
E SORBETTO AL LIMONE

BON BON DI PESCHE E YOGURT, NOCI DI MACADAMIA E VINO ROSSO