

ANTIPASTI

Prosciutto crudo S. Ilario, 30 mesi con crostini

Prosciutto d'oca affumicato con composta di pesche e pan brioche

Cuore di salmone affumicato con crostini e burro.

Filetti di acciuga alla Cantabria serie oro burro demi-sef e crostini di pane.

I nostri gamberi con foglie di patate.

Gamberoni al timo nel cuore di carciofo alla romana e fondutina di pecorino

Crudità di pesce

Capasante pancettate su crema di rapanelli e yougurt con gocce di caviale

Lumache alla bourguignonne (12pz)

PRIMI PIATTI

Risotto al peperone rosso, calamari al sauté e salsa al prezzemolo

Risotto di zucca e zola con bocconcini di salsiccia

Tagliatelle fresche su crema di fagioli, olio aromatizzato e bottarga

Agnolotti ai porcini con fondutina di taleggio

Tortelli cremaschi.

(Risotto min 2 persone)

SECONDI PESCE

Il pescato del giorno con verdure e patate:

al forno con pomodorini, olive e patate alla mediterranea

al forno con aromi a patate arrosto

La proposta alla plancia su bietoline saltate, noci e salsa balsamica

Tagliata di spada in crosta di pistacchi, insalata novella e salsa di barbabietola.

SECONDI CARNE

Filetto di manzo ai ferri

Filetto di manzo al pepe verde

Lumache in umido pomodoro ed erbette con morbida polenta

Degustazione di formaggi con marmellata

CONTORNI

Verdura di stagione in padella o lessa

Patate al forno o lesse

I NOSTRI DOLCI

Cheesecake alla frutta fresca di bosco e fragole

Mousse di cioccolato fondente allo zenzero e cialda croccante

Bavarese alle mandorle con delicata alla vaniglia

Tiramisù al cioccolato bianco e fragole

Semifreddo alla menta e riduzione alla liquirizia