

Menu di Pesce

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Polpo cotto al vapore alla vinaigrette di lampone con insalata di patate e julienne di verdure; Salmone affumicato con burrata e pizza di polenta; Tartar di tonno scottato con dadini di avocado; Crema di legumi tiepida con trippa di pesce; Baccalà fritto in pastella.

Primo:

Gnappe con baccalà, gamberi, cozze, cime di broccoli e mozzarella di bufala.

Cannelloncini di Salmone e patate affumicate, con vellutata di ostriche e crostacei.

Secondo:

Scrigno di Orata farcito di verdure; Mazzancolle fritte in pastella di pankò; Frittura di Calamari; Purea di patate e topinambur con vela di pane carasau.

Insalatina a taglio con melagrana.

Dolce:

Mont Blanc cremoso con frutta secca e dadolata di papaya.

Menu di Carne

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Stufato del Buttero con patate e cuore di carne; Broccoli fritti; Salumi; Timballetto di polenta con lardo di Colonnata.

Primo:

Scialatiello "cacio e pepe" con guanciale croccante e tartufo.

Cannelloncini di carne Chianina con vellutata di pomodoro.

Secondo:

Tagliata di Manzo su cicoria piccante; Carrè d'Agnello allo scottadito; Purea di patate e topinambur con vela di pane carasau.

Insalatina a taglio con melagrana.

•

Dolce:

Mont Blanc cremoso con frutta secca e dadolata di papaya.

*Vini: Vermentino di Sardegna
Campanino Rosso*