

Menu di Pesce

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Insalata di polpo e seppie con topinambur e coulis di pomodoro verde; Salmone selvaggio nordico con burrata e pane carasau; Ostrica fritta con vol-au-vent di polenta e fonduta di

Roquefort.

Primo:

Paccheri all'uovo con gamberi, calamari e tonno fresco con pesto di erbe, mandorle e pomodori secchi su una vellutata di porro, zafferano e polvere di bottarga.

Secondo:

Orata, Gamberoni e Calamari scottati con purea leggero di patate e carciofi; Bruschettina di pane con puntarelle al pistacchio d'acciuga.

Dolce:

Cre moso alla Vaniglia con cuore di gelee al lampone, ribes freschi, cialda di riso soffiato e cioccolato bianco, salsa al fondente in infusione di rum e sigaro.

Vino: Fiano Siciliano

Tot. a pers. 45,00€

Menu di Carne

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Sformatino di carciofi con dadini di pane raffermo, provola affumicata, fonduta di parmigiano e lardo di Colonnata; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale; Fagottino di bresaola farcito di caprino e ricotta con confettura; Prosciutto di

Montagna.

Primo:

Paccheri all'uovo con polpettine di salsiccia di cinta senese, funghi porcini e nocciole tostate.

Secondo:

Medaglione di filetto di Manzo alla griglia; Costolette d'Agnello alla Villeroy con purea leggero di patate e carciofi; Bruschettina di pane con puntarelle al pistacchio d'acciuga.

Dolce:

Cre moso alla Vaniglia con cuore di gelee al lampone, ribes freschi, cialda di riso soffiato e cioccolato bianco, salsa al fondente in infusione di rum e sigaro.

Vino: Fiano Siciliano

Tot. a pers. 45,00€