

Menu di Pesce

Antipasto:

*Insalata di polpo, seppia e patate con julienne di sedano;
Tartar di tonno scottato con cubetti di ananas; Insalatina
di salmone affumicato, avocado e mozzarella di bufala;
Baccalà fritto in pastella di paprika; Vellutata di piselli
con trippa di rana pescatrice e cialde di pane casareccio.*

Primi:

*Scialatiello "aglio e olio" con gamberi, calamari,
tonno fresco, pesto di erbe e mandorle.*

*Scrigno di melanzane e tagliolini con zuppetta
di cozze, porro e pomodoro fresco.*

Secondo:

*Filetto di Orata scottato su spuma di patate e
topinambur; Stick di Calamari Fritti,
Mazzancolla in crumble di pane;
Insalatina croccante all'aceto di lampone.*

Dolce:

*Cheese Cake al frutto della passione; Mousse ai
"tre cioccolati" e cialda di sfogliatella;
Spiedo di frutta estiva.*

Vino: Vermentino di Sardegna "Ferruccio Deiana"

Menu di Carne

Antipasto:

*Sformatino di patate, fiori di zucca e zucchine con
provola affumicata e crema di parmigiano;
Prosciutto Nazionale; Crostone di pane con
mozzarella funghi e guanciale; Fagottino di
bresaola farcito di ricotta di capra e miele.*

Primi:

*Scialatiello con julienne di pancetta, funghi
porcini e nocciole tostate.*

*Scrigno di melanzane e tagliolini con
mozzarella di bufala e vellutata di pomodoro
datterino e basilico.*

Secondo:

*Tagliata di Manzo Nazionale,
Purea di patate e topinambur;
Cotoletta d'agnello dorata;
Insalatina croccante all'aceto di lampone.*

Dolce:

*Cheese Cake al frutto della passione; Mousse ai
"tre cioccolati" e cialda di sfogliatella;
Spiedo di frutta estiva.*

Vino: Cesanese d'Affile "Formiconi"