

Menu di Pesce

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Polpo arrosto con patate al profumo di timo e riduzione di Cesanese; Ricciola marinata al gazpacho bianco ed acini d'uva; Baccalà fritto con pastella alla paprika e crema di peperoni gialli; Gamberone in crosta di pankò e scarola stufata; Cozze gratinate con bufala e cicoria piccante.

Primo:

Sagnacce ai frutti di mare, astice e pomodorini ciliegino arrosto.

Cannelloncini di ricotta, mascarpone e boragine con crema di salmone affumicato.

Secondo:

Branzino cotto su foglie di limone e spinaci con crostone di polenta; Ostriche alla brace farcite di gamberi e carciofi; Stick di calamari fritti. Purea di patate alla francese; Verdure croccanti.

Dolce:

Sfera di cocco con cuore cremoso agli arachidi, salsa al pomodoro e fichi secchi; spicchi di mandarino caramellati.

Menu di Carne

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Sformatino di cavolfiore, zucca, pane raffermo e Ciambella di Morolo con fonduta di pecorino di Pienza; Roast beef di manzo, spuma di patate e noci; Crostone di pane con bufala, porcini e lardi di colonnata; Fagotto di bresaola con caprino, olive di Gaeta e confettura piccante; Prosciutto di montagna.

Primo:

Sagnacce rosè con polpettine ricche, salsiccia sbriciolata, e punta di petto stufato.

Cannelloncini di ricotta, mascarpone e boragine su vellutata di cappone, crema di grana e tartufo.

Secondo:

Abbacchio locale marinato allo scottadito e purea di patate alla francese; Tagliata di Manzo con cappuccio viola saltato e insalata croccante.

Dolce:

Sfera di cocco con cuore cremoso agli arachidi, salsa al pomodoro e fichi secchi; spicchi di mandarino caramellati.

*Vini: Satrico "Casal del Giglio"
Campanino Rosso "L'Avventura"*