

Menu di Pesce

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Insalata di mare con verdure croccanti, vinaigrette di lemongrass e caviale; Tonno in doppia consistenza con pane carasau; Salmone Norvegese affumicato con mozzarella di bufala, tartar di melanzane e pomodoro verde; Sformatino di scarola e olive nere farcito di mazzancolle e trippa di rana pescatrice.

Primo:

Sagnacce con gamberi, polpa di lampuca, cozze, pistilli di zafferano e pesto di bottarga e mandorle.

Secondo:

Branzino con crostoncino di polenta e cicoria di campo; Gamberone in crosta Panko, spuma di patate e crema di latte; Frittura di Calamari.

Insalatina di brunoise di frutta e pistacchietto d'acciuga.

Dolce:

Sfera al caramello e pralinato con salsa al bacio.

Vino: Satrico

Tot. a pers. 45,00€

Menu di Carne

Aperitivo: Prosecco.

Antipasto:

Sformatino di verdure con crema di parmigiano; Tuorlo d'uovo fritto; Fagottino di bresaola con caprino e confettura; Salumi; Timballetto di polenta con radicchio, taleggio e lardo di Colonnata.

Primo:

Sagnacce con cinghiale brasato, mirepoix di verdure e funghi porcini.

Secondo:

Medaglione di filetto di Manzo scottato con burro nocciola, riduzione di Cesanese e tartufo nero; Spuma di patate e crema di latte. Insalatina di brunoise di frutta e pistacchietto d'acciuga.

Dolce:

Sfera al caramello e pralinato con salsa al bacio.

Vino: Satrico

Tot. a pers. 45,00€