

Menù di Pesce:

Apertivo:

Prosecco.

Antipasto:

Polpo e seppia con vinaigrette all'aceto di lampone, insalatina di avocado e pomodori secchi; Mazzancolla in pasta kataifi e agretti al vapore; pomodoro verde farcito di panzanella e alici fritte; Baccalà in pastella di riso e paprika affumicata; Cozza farcita di insalata di patate e mostarda di Cremona.

Assaggio di pesce crudo e affumicato con crostini e agrumi.

Primi:

Pacchero fresco alla marinara con pesce spada e crostacei sgucciati.

Secondi:

Scigno di Branzino farcito con una piccola caponata di verdure e puntarelle; Frittura di Calamari; Millefoglie di patate.

Carciofi fritti.

Abbacchio al forno con patate (centrotavola).

Dolce:

Tartella di pasta frolla con composta all'arancia, crema di ricotta, crumble, di nocciole, crema chantilly e frutti di bosco.

Vino: Chardonnay

Tot. a persona 55,00€

Menù di Carne:

Apertivo:

Prosecco.

Antipasti:

Culatello con ricottina di bufala al miele di castagno; Salsicetta ciociara; Fagottino di bresaola con caprino e gelatina di Brachetto; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale.

Sformatino di carciofi alla romana con patate, su fonduta di pecorino e mentuccia con cialda di pane casareccio.

Primi:

Pacchero fresco con ragù di Chianina, polpettine ricche e guanciale di "cinta Senese".

Secondi:

Maialino porchettato alle erbe con la sua salsa e miele piccante; Millefoglie di patate.

Carciofi fritti.

Abbacchio al forno con patate (centrotavola).

Dolce:

Tartella di pasta frolla con composta all'arancia, crema di ricotta, crumble, di nocciole, crema chantilly e frutti di bosco.

Vino: Cesanese del Piglio

Tot. a persona 50,00€