

Menù di Pesce:

Apertivo:

Prosecco.

Antipasto:

Tradizionale insalata di mare; Involtino di Salmone marinato con centrifugato di verdure e julienne di cavolo rosso all'aceto di lampone; Tartar di Tonno e Gamberi con avocado e acini d'uva; Baccalà fritto; Spiedino di Totani.

Antipasto:

Noce di Cappasanta scottata con spuma di cavolfiore, frutti di mare e burro al maitre d'Hotel.

Primi:

Mezzo Pacchero fresco con astice, crostacei, pomodori ciliegino appassiti al forno, riduzione di Franciacorta e olio Brucato.

Secondi:

Filetto di Rombo al limone con melanzana confit e pasta kadaif; Frittura di Calamari; Purea di patate all'erbe e puntarelle.

Piatto della Tradizione: Abbacchio al forno con patate.

Dolce:

Mousse al cioccolato bianco con cuore morbido al lampone, copertura fondente, salsa al torroncino, crumble di pandoro e spicchi di mandarino canditi.

Vino: Falanghina

Tot. a persona 55,00€

Menù di Carne:

Apertivo:

Prosecco.

Antipasti:

Prosciutto Culatello; Assortita di salumi di selvaggina; Fagottino di bresaola con caprino e marmellata di uva fragola; Crostone di pane con mozzarella, porcini e guanciale, Ricottina di bufala con frutta secca e miele, mini-panzerotti farciti di cicoria e ciauscolo.

Antipasto:

Sformatino di broccolo e patate, caciocavallo Silano, lardo di Colonnata e fonduta.

Primi:

Mezzo Pacchero fresco con ragù di Chianina, polpettine ricche e lamelle di salsiccia.

Secondi:

Maialino cotto su legno di quercia con miele di acacia; Girello di "Nonna Loreta" farcito di verdure e guanciale con la sua salsa; Patate americane dolci al burro e puntarelle.

Piatto della Tradizione: Abbacchio al forno con patate.

Dolce

Mousse al cioccolato bianco con cuore morbido al lampone, copertura fondente, salsa al torroncino, crumble di pandoro e spicchi di mandarino canditi.

Vino: Cesanese del Piglio

Tot. a persona 55,00€