

MENU' DI PESCE 110

*APERITIVO DELLA CASA
CON
CROISSANT DI ZUCCA E SEMI DI PAPAVERO*



*IL CRUDO: CANOCIA , GAMBERO ROSSO , SCAMPO , JULIENNE DI
SEPPIA , OSTRICA*

*MAZZANCOLLA GRATINATA ALLA PAPRIKA DOLCE E
PIOVRA FRITTA SU CREMA DI FAVE*



RISOTTO DI BRANZINO CON GAMBERI IN OLIO COTTURA

RAVIOLI DI RICOTTA E BASILICO SU RAGU' DI GALLINELLA



*RANA PESCATRICE IN CROCCANTE DI LARDO DI COLONNATA
SU CREMA DI CECI E OLIO AL ROSMARINO*

*I SECONDI SARANNO ACCOMPAGNATI DA
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE*



SORBETTO

PANETTONE E SPUMANTE

ACQUA E VINO INCLUSI

CAFFE'

MENU' DI CARNE 100

*APERITIVO DELLA CASA
CON
CROISSANT DI ZUCCA E SEMI DI PAPAVERO*



TARTARE DI FILETTO DI TORO DESTRUTTURATA

*TORTINO AL RADICCHIO E TALEGGIO SU CREMA DI FAVE E
ROSE DI SPECK*



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E GRANA PADANO D.O.P

*RAVIOLI DI RICOTTA E NOCI SU CREMA DI PORRI E
QUANCIALE CROCCANTE*



*TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA AI PICCOLI FRUTTI DI
BOSCO*

*I SECONDI SARANNO ACCOMPAGNATI DA
VERDURE FRESCHE DI STAGIONE*



SORBETTO

PANETTONE E SPUMANTE

ACQUA E VINO INCLUSI

CAFFE'