



Comporre il menu' scegliendo: 3 antipasti- 2 primi- 1 secondo

ANTIPASTI

Polenta mantecata ai porcini

Polenta mantecata con salsiccia e zola

Parmigiana di melanzane con bufala

Tortino parmigiano, speck e zucchine

Tortino di porcini, patate e scamorza

Puntarelle alla Romana

Carpaccio di petto d'oca affumicato con scaglie di pecorino

Sfogliatina carciofi e Bitto

Tagliere di salumi misti

Tagliere di Culatello Di Zibello

Burrata d'Andria

Delizie di baccala' mantecato con crema di formaggio

Involtino di spada gratinato

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi

Insalata di piovra calda con patate e pomodorini

Cocktail di gamberi su letto di rucola

Capesante gratinate

PRIMI

Strigoli con pachino fresco e basilico

Caramelle tricolore con crudo di Parma e crema formaggio

Risotto ai porcini mantecato con formaggio Casera

Paccheri con tonno fresco, pomodorini e olive Taggiasche

Trofie con vongole, zucchine e spolverata di bottarga

Risotto con Barolo, trevisana mantecato con scamorza fusa

Risotto cernia e crema zucchine

Trofie con ragu' di spada

SECONDI DI CARNE

Tagliata a scelta:

-funghi porcini

-carciofi

-rucola e grana

Entrecote' al pepe verde con patate al forno

Scaloppine al vino bianco

Nodino di vitello burro e salvia

Ossobuco con gremolada di verdure

Costata bavarese ai ferri con spicchi di patate al forno

SECONDI DI PESCE

Trancio di salmone fresco alla griglia

Filetto di branzino al limone e aneto

Filetto d'orata alla Livornese

Tagliata di branzino con pomodorini e rucola

Trancio di salmone all'arancia

Trancio di ricciola in umido con pomodorini e olive

Filetto di rombo al forno con asparagi e patate

Fritto misto con calamari, zucchine e code di gambero