

PROPOSTE SMART

MARE

ANTIPASTO

Insalata di piovra e code di gamberi

SECONDO

Fritto Misto

DESSERT

Dessert della casa

25€

TERRA

ANTIPASTO

Petali di crudo con stracciatella di bufala

SECONDO

Tagliata di manzo agli aromi

DESSERT

Dessert della casa

25€

Tutti i menù sono inclusivi di:

una bottiglia di vino ogni 4 persone
acqua
caffè
ingresso in discoteca

PROPOSTE DI CARNE

ANTIPASTO

Insalatina di coniglio con lamelle di Casera, misticanza e frutti di bosco

PRIMO

Chicche di patata in crema zafferano e asparagi

SECONDO

Scamoncino di vitello in salsa sauvignon

DESSERT

Torta

30€

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo marinato con petali di crudo, finocchi in ghiaccia e scagliette di grana

PRIMO

Risotto ai fiori di zucca mantecato con robiola della Valsassina

SECONDO

Controfiletto di manzo in crosta di pane alla senape dolce

DESSERT

Torta

35€

ANTIPASTO

*Flute di prosecco millesimato con stuzzichini dello chef
Crudo di Parma stagionato 24 mesi con bocconcini di melone e stracciatella di bufala
Sformatino agli asparagi con crema di formaggi di alpeggio*

PRIMO

*Risotto ai porcini e julienne di bresaola
Il fagottino di ricotta e spinaci con crema di pomodoro e basilico*

PAUSA

Sorbetto della casa

SECONDO

Carrè di vitello al forno e le sue patate fondenti

DESSERT

Torta

45€

PROPOSTE DI PESCE

ANTIPASTO

Il calamaro ripieno su crema di ceci

PRIMO

Insalatina di piovra alla mediterranea

SECONDO

Trancio di salmone scozzese in crosta di pane su crema di patate e polvere di liquirizia

DESSERT

Torta

30€

ANTIPASTO

Il timballo di lavarello con crema di cipolle al sentore di carpione

PRIMO

Risotto ai filetti di pesce persico e burro dorato alla salvia

SECONDO

Filetto di trota salmonata con uvetta, pinoli, funghi porcini e patate novelle al rosmarino

DESSERT

Torta

35€

ANTIPASTO

*Flute di prosecco millesimato con stuzzichini di prosecco
Insalatina di mare agli agrumi e olive taggiasche
La piccola quiche rombo con crema di piselli dolci*

PRIMO

*Maccheroncini con ragù di verdura, ventresca di tonno e pane dorato agli agrumi
Risotto con code di gamberi, mele verdi e Calvados*

PAUSA

Sorbetto della casa

SECONDO

Turbante di branzino agli asparagi con pommes nature

DESSERT

Torta

45€