

molto menù

antipasto

a scelta tra:

- insalatina di gamberoni al vapore con crudité di verdure
- carpaccio di piovra con patate dolci e rucoletta selvatica
- insalatina variegata con lonzino fumè e mousse di caprino ai grani di senape
- crudo di parma e salame del contadino con perle di melone

secondo

a scelta tra:

- tagliata di angus al timo con patate dolci
- petto d'anatra scottato all'arnais con quenelle di patate ed erba cipollina
- filetto di branzino con fiori del capperone e pomodorini pachino
- cartoccio di seppioline con carciofi e scaglie di grana

coperto, acqua e caffè

25,00 euro

dessert

- torta diplomatica alle fragoline di bosco con crema chantilly
- bavarese di pistacchio e mandorla con crema al cacao
- babà ai frutti di bosco con panna montata alla cannella
- piramide al cioccolato con cuore croccante al gianduia e fiamme di lampone

5,00 euro