



CENA O PRANZO

aziendale

PER LO SCAMBIO DI AUGURI

COMPONI E PERSONALIZZA IL TUO MENÙ (FRA MARE E TERRA)
SELEZIONANDO UN PIATTO PER PORTATA

30 EURO, BEVANDE INCLUSE

MENÙ DI TERRA

ANTIPASTI

Tomino in crosta di pasta fillo con crema di pomodoro dolce e misticanza di erbe aromatiche

Prosciutto crudo di Parma con giardiniera fatta in casa e focaccia artigianale del nostro forno

Cofanetto di pasta sfoglia con petali di prosciutto di Praga, mousse al rafano e insalatina di cetriolini agrodolci

PRIMI

Fusilloni cacio e pepe con salsiccia e carciofi fritti

Risotto alla zucca con crema acida di caprino e pere al vino rosso

Malfatti di ricotta e spinaci al burro, nocciole e salvia

SECONDI

Manzo all'olio di Rovato con polenta di farina di Storo e patate fondenti

Filetto di maiale farcito allo speck con riduzione al Gropello con purè di patate e mela verde

Suprema di pollo ruspante con salsa tartufata, flan di spinaci e patate lionesi

DESSERT

Mini panettone al cioccolato bianco e insalata di frutta

MENÙ DI MARE

ANTIPASTI

Crema di ceci con gamberi in olio cottura aromatizzati al rosmarino

Fagottino di salmone marinato in casa con insalata di finocchi croccanti e mousse di caprino al finocchietto selvatico

Insalata di mare con verdure croccanti

PRIMI

Risotto con crema e polvere di pomodoro confit, gamberi e zeste d'arancia

Lasagnetta ai frutti di mare, zucchine e olio al basilico

Tagliolini con ragù di branzino al profumo di maggiorana e lime con crema di zuppetta di pesce

SECONDI

Trancio di salmone in crosta di papavero, crema di piselli e broccoli alla vaniglia

Filetto di scorfano rosso di scoglio in crosta di patate, brodetto di vongole allo zafferano e zucchine gratinate

Pesce spada in guazzetto con spadellata di patate e carciofi

DESSERT

Bonnet all'amaretto con salsa al mango