

Le nostre proposte

Prezzo:130,00€

Antipasti

Salmone affumicato e gamberoni in vinagrette, con caponatina siciliana e farina di bottarga
Insalata di gamberoni in leggera marinatura di agrumi con insalata di campo e finocchi croccanti, emulsione all'arancia, olio al basilico e scaglie di bottarga di muggine
Insalata di gamberoni al sentore di coriandolo con zucchine aromatizzate al timo e confit di pachino, gocce di balsamico Modena
Carpaccio di polpo verace con insalata di agrumi
Melanzane croccanti con pomodori pachino e mazzancolle in salsa di aceto balsamico
Bresaola della Valtellina con mousse di prosciutto, insalatina tenera, riduzione di Vin brulèe carpaccio di tartufo nero
Involtino di prosciutto affumicato con mousse di formaggio fresco e noci con insalatina croccante e pere

Primi piatti

Caserecci al ragù di agnello marinato al Barolo e timo
Risotto con gamberi e zucchine mantecato al tomino fresco
Pansotto di carciofi fatto in casa con datterini e salvia fritta

Secondi piatti

Selezione dal Mare Branzino alla griglia con verdure alla griglia
Gamberi di Sanremo al curry con tortino ai tre risi
Selezione di Sorbetti
Sorbetto allo champagne con fragoline Sorbetto al lime e anice stellato
Selezione dalla Terra
Medaglione di manzo con foie gras in salsa Porto e uva sultanina, tortino di patate e spinaci saltati
Filetto di manzo su carpaccio di zucchina e provola affumicata con porcini e riduzione al Barolo
Filettino di vitello in cinta senese in salsa al vino rosso con schiacciata di patata tartufata e insalatina di cipolla rossa di Tropea al balsamico di Modena

Pansotti di spigola di nostra produzione con zucchine e vongole

Paccheri ai frutti di mare

Raviolino di bufala fatto in casa con dadolata di pomodori datterino e basilico di riviera

Dessert e bevande

Buffet dolci