



## Menù Easy anno 2026

### Aperitivo/antipasto (In giardino se il tempo lo consente)

Prosecco doc brut, naonis

Cocktail analcolico

Fritto di seven: jalapenos cheese, bocconcini croccanti, broccoletti al cheddar cheese, onion rings, panzerottini al formaggio, alette di pollo ed altre specialità

Tavolozza di salumi (servita con gnocco fritto): degustazione di salami tipici, mortadella al tartufo nero, prosciutto di montagna, jamón ibérico pata negra

Degustazione dei nostri formaggi con miele e conserva agra

Quiche di verdura

Bicchierini di verdure in pinzimonio

Mini tramezzini o altre specialità da definire

### Primi piatti

Crespellina alle piccole verdure e fonduta leggera

Crespellina con ricotta piemontese e spinaci

Ravioli alla borragine mantecati al burro e salvia o con salsa di pinoli e maggiorana

Ravioli di ortica (o di verdura di stagione) al blu di capra e miele di castagno

Risotto carnaroli con piccole verdure mantecato al montasio

Risotto carnaroli allo spumante con gemme di melograna

Risotto carnaroli alla milanese con fiori di zucca e burrata fresca

Risotto carnaroli al sassella con speck di sauris

Risotto carnaroli all'erba cipollina mantecato al caprino

Risotto carnaroli allo spumante, fragole e filangè di prosciutto croccante

Risotto carnaroli alle erbe aromatiche

Risotto carnaroli ai fiori di zucca e zucchine

Risotto carnaroli "al fumo" con champagne provola affumicata

Timballo alla ligure con pesto leggero, fagiolini e patate

Timballino di orecchiette con ricotta salata, melanzane e pomodoro fresco

Gnocchi di patata ripieni di formaggio in crema di zafferano e speck

Garganelli al ragù di scorfano, asparagi (o verdura di stagione) e pane profumato

Trofiette ai gamberi, julienne di zucchine e gocce di pesto

Ravioli di crostacei alla nantua

Paccheri piccantini al sugo di calamari oppure ai moscardini

Calamarata al ragù di coda di rospo

Risotto carnaroli con crema di piselli, fave e robiola alla menta

Risotto carnaroli ai carciofi della riviera mantecato al pecorino dolce

Risotto carnaroli agli asparagi e raspadura

Lasagnetta di asparagi e burrata di andria

Lasagna alla norma (melanzane, pomodoro e bufala)

Risotto carnaroli alla lavanda e rosmarino

Rigatoni con melanzane viola, basilico e ricotta stagionata

Gnocchetti verdi di ricotta con concassè di pomodoro e melanzane al basilico

Stracci alle primizie dell'orto in olio del tigullio, scaglie di pecorino e pistilli di zafferano

Ravioli alla trevisana

Risotto d'oro carnaroli con salsiccia e riduzione al barolo

Risotto carnaroli con radicchio di treviso brasato al vino rosso, semi di papavero mantecato al

taleggio

Risotto carnaroli alla fonduta profumato al tartufo

Risotto carnaroli al radicchio rosso di treviso e speck

Risotto carnaroli con dadini di zucca e gherigli di noce

## Secondi piatti

Tagliata d'angus alle erbe aromatiche

Ventaglio di angus con salsa all'amarone

Tagliata di angus con riduzione di vino bordolese

Cubo di manzo in crosta di erbe e pistacchi

Cubo di vitello rosato con salsa tonnata e verdure all'agro

Roast beef di picanha con patata schiacciata e le sue salse

Arrostito di vitello in crema di latte e verdure

Arrostito di maialino alle erbe con mirepoix di verdure

Sella di maiale croccante

Filetto di maialino nero senese avvolto al prosciutto crudo, erbe aromatiche

Filetto di maialino nero senese in crosta di pistacchi

Filetto di maiale con mele al calvados

## Tagliata di anatra all'arancia

Costolette di agnello ai semi di senape con cous alle verdure e menta

Cono d'orata con panatura al profumo di erbe e salsa al pinot grigio

Filetto di branzino su insalatina all' aceto di lampone

Filetto di pescatrice (coda di rospo) in porchetta su salsa al limone

Insalata tiepida di gamberi su maionese all'aceto di mele e passion fruit (contorno compreso)

Tentacolo di polpo su scarola croccante (contorno compreso)

Trancio di baccalà al crumble di paprika su stracciatella e pomodori confit

Trancio di ricciola su melanzana al fumo, aglio nero e polvere di limone e caffè

Trancio di salmone in crosta di sesamo su salsa al mango e gemme di melograna

Trancio di tonno scottato ai semi di papavero su crema di barbabietola

## Contorni

Patate novelle al rosmarino o patate schiacciate o roesti di patate o chips di patata o gateau di patate alla salvia o tortino di patate alla senape di digione o spinaci all'antica o ratatouille di verdure

o pomodori gratinati o involtino di fagiolini al bacon o zucchine fritte o cipolle in agrodolce o tagliatelle di verdure o insalatina di soncino e rapanelli e salsa agrodolce o chiffonade di verza e

carote

## Dessert e bevande

Dolce di nozze a piano unico

Caffè

Confetti

Vini e bevande

Rosso e bianco dalla selezione di seven

Acqua minerale gasata e naturale

Brindisi con prosecco doc brut, naonis

Moscato d'asti marco bianco