

Menù di ferragosto € 45,00

Antipasti

Aperitivo di benvenuto con entrée della casa

Burrata servita con crema di cime di rapa e briciole croccanti
1 - 7

Melone e prosciutto crudo di Parma 20 mesi
NO ALLERGENI

Julienne di seppie* con zucchine marinate e pomodorini gialli e rossi
12 - 14

Frisella con salmone marinato* e mousse di tonno e acciughe
1 - 4 - 12

Bis di primi

Rotolo di crespella in verde con ripieno di prosciutto di Praga, stracchino e rucoletta selvatica
1 - 3 - 7

Ravioli ripieni al salmone con burro aromatizzato alla lavanda e pomodori datterini colorati
1 - 3 - 4 - 7

Bis di secondi

Scottata di manzo Black Angus aromatizzata alle erbe servita con speck e salsa demi glace al Chianti
1 - 12

Trancio di pesce spada siciliano* marinato al lime, con pomodoro fresco e olive leccine
4 - 12

Patate al forno
#1

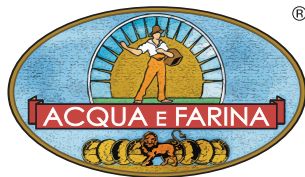
Dessert

Semifreddo alla pesca con crema al lime e menta e crumble al tè Matcha
1 - 3 - 7

Acqua e caffè
No allergeni

Vi preghiamo di richiedere eventuali alternative vegetariane o vegane in fase di prenotazione.

#Chiedi allo staff l'elenco allergeni completo. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato.



Menù bimbi € 19,00

Primo (a scelta tra)

Lasagna al ragù

1 - 7 - 9

Pasta al pomodoro

1 - 9

Pasta al pesto

1 - 3 - 7 - 8

Secondo

**Cotoletta di pollo
con patatine fritte***

1

Dessert

Tiramisù baby (senza alcol)

1 - 3 - 6 - 7 - 8

Acqua e bibita

si rimanda alla singola etichetta