



# COFFEE BREAK 8 € a pax

Biscotteria secca mista  
Trancetti di crostata

## APERITIVI

### Aperitivo 1 | 12 € a pax

Pizza Margherita  
Rustici misti  
Finger di riso con verdure

### Aperitivo 2 | 18 € a pax

Taglieri salumi  
Tagliere formaggi  
Piadina nostrana  
Finger di caprese  
Riso venere con ratatouille di verdure  
Orzo con brunoise di ortaggi e mandorle  
Friggitoria mista

### Aperitivo 3 | 21 € a pax

Taglieri salumi  
Tagliere formaggi  
Piadina nostrana  
Finger di caprese  
Riso venere con ratatouille di verdure  
Orzo con brunoise di ortaggi e mandorle  
Friggitoria mista  
Pizza  
Tortino di squacquerone e vellutata di pachino



# LIGHT LUNCH

## Light lunch 1 **PESCE** da €30

Muffin di melanzane con scamorza affumicata e noci pekan, vellutata di carote al timo e mousse di Robiola

Garganelli con brunoise di verdure, estratto di prezzemolo, pendolini e taggiasche

Turbante di spigola, purè di patata di Montescudo, e ristretto di balsamico

Sorbetto al caffè

## Light lunch 2 **CARNE** da €25

Carpaccio di Roast beef, julienne di finocchi, Soncino, arance, sale nero e jus di lamponi

Fagottino di crepes con ricotta, funghi di bosco e fonduta di pachino

Scaloppa di tacchinella speziata con riso basmati e salsa al curry

Cre moso agli agrumi, crumble al cacao e dadolata di frutta



# MENÙ CARNE

## Menu carne 1 da 30 €

Girello di manzo irlandese in crosta di cacao su tortino morbido di patate sabbiate e ristretto di Sangiovese e chips di riso

Lasagnetta vegetariana, crema di Pecorino nero, crunch di pane tostato e spuma di parmigiano

Quaglia glassata al miele, arancia, pepe rosa e cipollotto confit

Millefoglie con crema chantilly, fragoline di bosco e mentuccia

## Menu carne 2 da 40 €

Anatra speziata scottata in padella alle erbe fini, liscari agli agrumi, lamponi e ristretto di Sangiovese

Gnocchi di patate di Montescudo con salsiccia del contadino, crunch di porro e vellutata allo zafferano

Roll di Coniglio ripieno, tortino di patate al tartufo, glassa al barolo e shiso

Dama bianca

## Menu 3 carne 50 €

Tartare di Fassona, uovo di quaglia poche e fumo al sapore di frutti rossi

Cappellacci ripieni di porcini, ragù di vitello, vellutata al Fossa e croccante di parmigiano 24 mesi

Filetto di Manzo c.b.t. , giardinetto di carote multicolor, gel di rapa rossa e agerato

Sinfonia al cioccolato rosa Barry Callebout



# MENÙ PESCE

## Menu pesce 1 da 50 €

Carpaccio di Capesante scottate, gel di mela verde, asparagi, e germogli di melissa

Tortellacci di mare con scampi nostrani, orata, fondo di mazzancolle e germogli di shiso

Trancio di ricciola su patè di erbe di campo, chips di patata viola, agretti e vellutata di piselli e salicornia

Bavarese alla gianduia, spuma di mascarpone e battuto di frutti di bosco

## Menu pesce 2 da 45 €

Tentacolo di piovra fucsia in osmosi con cavolo rosso, affumicato al rosmarino, ortaggi del contadino

Risotto carnaroli sfumato al Moët Chandon, zafferano e tartare di gambero rosso di mazzara del vallo, veraci e vene cress

Salmone in crosta di pistacchi, asparagi, radicchio e vellutata di granchi

Meringa all'italiana, morbido al cioccolato e salsa glitt

## Menu pesce 3 da 40 €

Tartare di Salmone, mela verde, mango, uova di lompo, croccante di riso e jus di frutti rossi

Cappellacci al nero di seppia con calamaretti saltati, pomodorini, aneto e bisque di crostacei

Coda di polipo 2.0

Bavarese al cioccolato

