

Menù alla Carta

Antipasti

Gamberi e calamari con passatina di ceci all'olio evo
Shrimp and calamari with chick pea cream and extra virgin olive oil
Euro

Tartare di ricciola agli agrumi, piccoli germogli e grano saraceno soffiato
Curly fish tartare on citrus fruit, sprouts and buckwheat blown
Euro

Soufflè di parmigiano, pera Martin Sec e noci
Parmesan soufflè, Martin Sec pear and walnuts
Euro

Prosciutto crudo San Daniele con mozzarella in carrozza
San Daniele ham with fried mozzarella
Euro

Plum cake salato agli spinaci con crema ai peperoni dolci
Plum cake with spinach and cream with sweet peppers
Euro

Primi

Risotto alla zucca Delica, semi zucca croccanti e gocce di gorgonzola
Risotto with Delica pumpkin, crispy seeds and drops of gorgonzola
Euro

Risotto al pesce persico del lago
Risotto with perch of lake
Euro

Ravioli ripieni ai carciofi, crema leggera allo zafferano e polvere di liquirizia
Ravioli with artichokes, saffron cream and licorice powder
Euro

Tagliolini all'astice con pomodorini ciliegia
Tagliolini with lobster and cherry tomatoes
Euro

Spaghettoni alle vongole veraci con Bottarga di Mugine
Spaghettoni with clams and bottarga
Euro

Menù alla Carta

Secondi

Rombo cotto intero al forno, patate, olive e basilico fresco
Roasted oak with fresh potatoes, olives and fresh basil

Filetto di branzino ricoperto di patate, salsa al vino bianco e spinaci
Sea bass with potatoes, white wine sauce and spinach

Euro

Angus beef alla piastra con sale aromatizzato
Grilled angus beef with salt

Euro

Manzo stracotto al vino rosso con polenta di Storo
Filet Beef treat to red wine with polenta

Euro

Carrè di maialino cotto lentamente con cicorie e mela verde
Slow cooked pork chops with chicory and green apple

Euro

Dessert

Panettone a lievitazione naturale, crema alla vaniglia e cioccolato
Panettone with natural leavening, vanilla and chocolate cream

Euro

Cremoso al gianduia, frutto della passione e crumble al cioccolato salato
Creamy gianduia with passion fruit and salty chocolate crumble

Euro

Tortino tiepido alle mele con gelato alla cannella
Warm apple pie with cinnamon ice cream

Euro

Tiramisù con crema al mascarpone e savoiardi al caffè
Tiramisù with mascarpone cream and savoiardi biscuits

Euro

Nuvola di zabaione freddo con cialda croccante e fragole
Eggnog cold cream with crisp waffles and fresh strawberries

Euro

Menù alla Carta