



ANTIPASTO

- Cestino di pasta brisé con carciofi e uovo di quaglia
- Flan di ricotta e erbette con raspadura

PRIMO

Tortelli ripieni di squacquerone spadellati in crema di zola leggera e gocce di aceto balsamico

SECONDO

Trancio di carré d'agnello cotto al forno a bassa temperatura con patate novelle e porcini trifolati

DESSERT

Sfogliatina di cioccolato con crema alla vaniglia e fragola su coulis di frutti di bosco

MENÙ COMPLETO € 40,00 A PERSONA





ANTIPASTO

- Spiedino di pesce con salsa di zucchine e mentuccia
- Millefoglie di pane carasau con carpaccio di piovra e dadolata di pomodoro, mozzarella e origano

PRIMO

Tagliolini agli spinaci fatti in casa con ragù di triglia, capperi, olive e julienne di carote croccante

SECONDO

Filetto di branzino dal pescato, gratinato alle erbe aromatiche con asparagi pancettati

DESSERT

Semifreddo al moscato dolce con salsa di cioccolato fondente e mimosa di pan di spagna

MENÙ COMPLETO € 45,00 A PERSONA





ANTIPASTO

- Insalatina di verdure fermentate con formaggio di anacardi stagionato
- Agretti con formaggio di cocco e salame di fagioli rossi

PRIMO

Lasagnette con farina di ceci farcite con carciofi trifolati e crema di cavolfiore alla senape antica

SECONDO

Arrosto di patate farcito con zucca e spinaci su vellutata di carote e zenzero

DESSERT

Mezzo uovo di cioccolato ripieno di tiramisù alle nocciole farcito con lamponi e foglie di mentuccia

MENÙ COMPLETO € 40,00 A PERSONA





ASPORTO E DELIVERY PRENOTA ALLO 035719121

ENTRO VENERDÌ
2 APRILE

