



Dal mare

Tavolozza di merluzzo con guacamole e composta di Tropea

Calamarata alla matriciana di mare

Ricciola, burrata, pomodoro all'origano e profumo di tartufo

Zuppa di melone e granita di anguria

€ 46.00

Creativo

Sandwich di pane nero, foie gras, cappuccio rosso, carciofi e julienne di rape

Mezzi paccheri con avocado, Tropea, lime, coriandolo, mandorle e bottarga

Insalata di faraona, trevisana, pancetta croccante e Piave

Zuppa di cioccolato e crema inglese, semifreddo al torrone

€ 49.00

Autunno

Aperitivo con stuzzichino

Culaccia di Corniglio con paté di fegatini, gelatina di macedonia e crumble di cipolla

Risotto con la zucca delica e la crema di tartufo

Controfiletto di cervo con marroni, indivia saltata e salsa di uva americana

Sorbetto alla mela verde e calvados



Mousse di cioccolato, amaretti, e biscotto alle nocciole

€ 49.00

Internazionale

Aperitivo con stuzzichino

Carpaccio di Cecina de Leon, rucola e tzatziki alle mandorle (E)

Ramen ai frutti di mare, porro scottato, rapa rossa all'agro di vino, uovo a 63 gradi (JAP)

Curry di gamberi e faraona, Carnaroli al vapore (THAI)

Irish stew (IR)

(stufato di agnello e patate leggermente piccante)

Aeblekage (DK)

(dolce di mele e crumble di amaretti)

€ 49.00

Apericena

*Pancetta stufata, salame cremasco, prosciutto di Parma
la nostra giardiniera*

Patè di prosciutto, tonno e acciughe, pan brioche ai cereali

Focaccine con origano, acciughe e pomodoro

Carne salata poco salata con bufaline e cappuccio rosso

Insalata di pollo e patate, remoulade al curry

Panzanella di gamberi

julienne di calamari e verdure

Salva in crosta di patate, tighe e aceto di lamponi

Verdure fritte in pastella



Pan brioche e salmone marinato
Crocchette di patate e parmigiano, salsa barbecue
?

Risotto cacio e pepe con arrosto di mare
?

Cialda di croccante, mousse al mascarpone e piccoli frutti

€ 49.00

Carne

Battuta di fassona alla tartara

Millefoglie di pane carasao al ragù di prosciutto e funghi

Costine di iberico allo spiedo senza spiedo, patate al forno e cappuccio rosso

Piatto di formaggi con mostarda

Torta di cioccolato e pinoli, crema pasticcera al rhum

€ 49.00

Lotte1

Aperitivo con stuzzichino

Affettato di salumi
giardiniera

Carne salata poco salata, vinaigrette al pepe rosa

Verdure fritte in pastella

Salva in crosta di patate, germogli e ristretto di lamponi

Risotto, luganega, zucca e coriandolo

Millefoglie di pane carasao, ragù di funghi e prosciutto, besciamella di porro e sedano

Tagliata di angus irlandese
Verdure al salto e patate al forno



Cialda di croccante, mousse di cioccolato e salsa di fragole

€ 49.00

Menù Easy

Al buffet:

Coppa di Piacenza, Salame cremasco, Prosciutto di Parma

Gazpacho

Focaccine con rosmarino, acciughe e pomodoro

Carne salata poco salata con bufaline e cappuccio

Insalata di pollo e patate, remoulade al curry

Salva in crosta di patate, olive taggiasche, rucola e aceto di lamponi

Verdure fritte in pastella

Tartara di gamberi con lime e olio al basilico

Baccala mantecato

Graved laks (Salmone marinato, salsa al ginger, coriandolo, e rapa rossa)

Brownies di cioccolato, nocciole e pinoli

Torta all'essenza di mandorle, cioccolato fuso

Mela infusa nel calvados, cannella e mousse di cioccolato bianco

Fichi al passito e yogurt greco

Cialda di croccante, mousse di mascarpone e salsa di lamponi

Sandwich di marzapane e gianduia

Brutti ma buoni

(minimo 25 persone)

€ 49.00

Pesce, pesce, pesce

Ceviche di gamberi rossi

Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa

Capesanta in crosta di spezie

Maionese di baccalà



--

Pasta di gragnano alla carbonara di mare

--

Scaloppa di tonno in crosta di papavero con la panzanella cotta

--

Mela di biancaneve e gelato alla cannella

€ 49.00

Lotte 2

Aperitivo con stuzzichino

*Coppa di Piacenza, salame cremasco
prosciutto di Parma, pancetta stufata
sott'olio e sottaceti*

*Verdure fritte in pastella
Panzanella di gamberi*

Risotto alla rapa rossa, fonduta di blù

Noodles con tentacoli di calamaro, pesto di rucola e pomodori secchi

Tavolozza di merluzzo, guacamole, composta di Tropea, fiori edibili e ginger marinato

Sorbetto di agrumi

*Brasato di agnello con patate e carote
polenta integrale*

Noce di grana, gherigli di noci e uvetta sultanina

Dessert a scelta

€ 59.00