



C'ERA UNA VOLTA..

Menù di pesce

ANTIPASTO

INSALATA DI CALAMARETTI BABY CON AGRUMI E VANIGLIA DEL MADAGASCAR
QUICHE AL SALMONE E CREMA DI ROBIOLA
INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E PATATE CON OLIVE TAGGIASCHE

PRIMI PIATTI

MEZZO PACCHERO CON RAGÙ DI MARE E RIDUZIONE DI AGRUMI

SECONDO PIATTO

FILETTO DI BRANZINO IN GABBIA DI PATATE AL PESTO DI BASILICO
NIDO DI CICORIETTA

DESSERT

SEMIFREDDO CON CREMA AL TORRONCINO E FONDUTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

DALLA CANTINA

VINO BIANCO E ROSSO DALLA CANTINA PIETRA PINTA

BOLLICINE

CUVEE METODO CLASSICO
ACQUA & CO.
ACQUE MINERALI SELEZIONE DI ETICHETTE ITALIANE

ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO

Menù di carne

ANTIPASTO

FRITTELLINE DI CARCIOFI E PECORINO
TORTINO DI PATATE, PORCINI E PROVOLA
ROAST BEEF DI SCOTTONA, CREMA DI OLIVE TAGGIASCHE, TARTUFO E INSALATINA DI MISTICANZA

PRIMI PIATTI

MILLEFOGLIE DI PASTA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLA PESTO DI RUCOLA E MENTA

SECONDO PIATTO

GUANCIOLA DI MANZO BRASATA AL CESANESE CON NIDO DI CICORIETTA

DESSERT

ECLAIR CON CREMA AL TORRONCINO E FONDUTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

DALLA CANTINA

VINO BIANCO E ROSSO DALLA CANTINA PIETRA PINTA

BOLLICINE

CUVEE METODO CLASSICO
ACQUA & CO.
ACQUE MINERALI SELEZIONE DI ETICHETTE ITALIANE

ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO

Una bottiglia di vino
ogni 4 persone