

MENU BASIC

Timballetto di piovra, gamberi, patate e zucchine

Sformatino caldo di verdure, carpaccio tiepido di vitello e salsa all'acciuga

Vassoio rustico di salumi nostrani

Gnocchi di patate e al sugo di baccalà e pomodorini

Risotto mantecato al radicchio e gorgonzola

Spalletta di vitellone al vino bianco con patate e carote glassate

Tagliata di manzo cotta sulla graticola

Composizione di frutta e dessert

Caffè

Euro **40,00**

VINI

Pinot Bianco e Barbera Monferrato
Spumante al dessert

MENU CREATIVO

Cestino di insalatine, salmone marinato e mango
Crostoncino di polenta al nero di seppia con mantecato di baccalà

Sformatino caldo di verdure e salsa all'acciuga
Battuata di carne cruda all'albese

Prosciutto vigezzino con giardiniera casareccia

Agnolottini del plin al burro e Castelmagno

Risotto Venere, gamberi in fili croccanti e salsa Gorgonzola

Filetto mignon al gorgonzola

Tagliata di vitellone cotta sulla graticola

Composizione di frutta e dessert

Caffè

Euro **45,00**

APERITIVI DI BENVENUTO IN GIARDINO
Vini in abbinamento e spumante

MENU PESCE

Cestino di verdure, salmone marinato e mango
Insalatina di riso rosso, scaglie di baccalà e giardiniera di verdure

Gamberi in tempura con burrata e pomodorini

Agnolotti casarecci al ripieno di cernia e crostacei
Risotto al burro d'ostrica e caviale di luccio

Branzino cotto al forno con le sue verdure e patate al forno

Scelta di formaggi con composta di cipolle

Composizione di frutta e dessert

Caffè

Euro **50,00**

APERITIVI IN GIARDINO
VINI IN ABBINAMENTO E SPUMANTE