

“Vivi un’esperienza Gourmet “
Iniziativa valida dal primo marzo 2019 al 31 maggio 2019

LE NOSTRE TRE PROPOSTE MENU

a base di Pesce

Gambero blu di Nuova Caledonia, ceci, mandarino, burrata e lattuga di mare

Polpo arrostito alla catalana di frutti rossi e pomodoro camone

**

Gnudi di ricotta al burro e salvia su ragù di polipetti alla luciana

Bigolo di pasta fresca integrale, ventresca di tonno rosso nostrano,
olivelle e pomodorini confit

**

Ombrina in padella, cime di rapa al pizzico e colatura di provola fresca affumicata

**

Non proprio un tiramisù
Acqua e Caffè
Euro 30,00 a persona

a base di Carne

Tartare di Fassone Piemontese, maionese di bagna freijda e cavolo cappuccio marinato

Coscia d’anatra confit all’arancia, carciofi, zucca bertagnina e liquirizia

**

Ravioli del plin ripieni d’oca , sugo d’arrosto e scaglie di Parmigiano “Vacche Rosse”

Risotto “Carnaroli Storico Riserva San Massimo” , zafferano locale, gremolada di
ossobuco e salsa al midollo

**

Aletta brasata di “Manzetta Prussiana”, patate alle erbe e funghi cardoncelli

**

Non proprio un tiramisù
Acqua e Caffè
Euro 30,00 a persona

Misto Carne e Pesce

Polpo arrostito alla catalana di frutti rossi e pomodoro camone

Tartare di Fassone Piemontese, maionese di bagna freijda e cavolo cappuccio marinato

**

Gnudi di ricotta al burro e salvia su ragù di polipetti alla luciana

Ravioli del plin ripieni d'oca, sugo d'arrosto e scaglie di Parmigiano "Vacche Rosse"

**

Ombrina in padella, cime di rapa al pizzico e colatura di provola fresca affumicata

oppure

Aletta brasata di "Manzetta Prussiana", patate alle erbe e funghi cardoncelli

**

Non proprio un tiramisù

Acqua e Caffè
Euro 30,00 a persona