



## Menu n. 1

*Euro 30,00 a persona bevande incluse*

Friggitelli ripieni di ricotta di bufala e pomodori secchi  
con salsa di peperoni del piquillo e crumble di pane

\*

Vellutata di porri e patate con crostini di pane al finocchietto e robiola

\*

Strudel di verdure con crema di zucchine allo zafferano e menta

\*

Gelato al mirtillo

Acqua, caffè espresso Illy, vino bianco o rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 2

*Euro 40,00 a persona bevande incluse*

Tartare di fassona piemontese con maionese alle acciughe, pomodori secchi e burrata

\*

Mezzi paccheri con ragù bianco di coniglio, finocchietto e riduzione di Prosecco e agrumi

\*

Tagliata di controfiletto di manzo con mozzarella di bufala, pomodori e pesto di rucola

\*

Tiramisù ai frutti di bosco

Acqua, caffè espresso Illy, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 3

*Euro 40,00 a persona bevande incluse*

Tartare di salmone con avocado fresco e sesamo nero

\*

Gnocchetti di patate con ragù di pesce, bottarga di muggine e burrata del Cilento

\*

Filetto di ricciola su crema al sedano rapa con pomodori confit e chips di zuccina

\*

Gelato alla mela verde e Calvados

Acqua, caffè espresso Illy, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 4

*Euro 50,00 a persona bevande incluse*

Carpaccio di black angus affumicato con sedano, scaglie di pecorino toscano,  
spinacino e olio aromatizzato al tartufo

\*

Mezzi paccheri carbonari con salsa verde e pancetta croccante

\*

Filetto di vitello servito su piastra con contorno di verdure di stagione e salse

\*

Tortino al cioccolato con sciroppo al Campari e scaglie di cocco

Acqua, caffè espresso Illy, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 5

*Euro 50,00 a persona bevande incluse*

Tartare di ricciola su ratatouille di avocado e mela verde  
con maionese al lime e pepe rosa

\*

Orecchiette con sugo di scampi, pomodorini datterini e basilico  
su crema di mozzarella di bufala

\*

Scottata di tonno con Feta, pomodori San Marzano,  
origano e riduzione di salsa di soia e aceto balsamico

\*

Cheesecake al mango con gocce di cioccolato  
con riduzione al frutto della passione e Prosecco

Acqua, caffè espresso Illy, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 6

*Euro 60,00 a persona bevande incluse*

Crudo di gamberi rossi su crema di zucchine allo zafferano e burrata del Cilento

\*

Risotto al cacio e pepe con tartare di tonno e lime

\*

Filetto di baccalà Giraldo su crema di patate, croccante di peperoni e olive taggiasche

\*

Bavarese all'amarena con scaglie di cioccolato fondente e menta

Acqua, caffè espresso Illy, vino bianco (1 bottiglia ogni 4 persone)

## Menu n. 7

*Euro 65,00 a persona bevande incluse*

Tartare di fassona piemontese con maionese al plancton,  
caviale e cipolla di Tropea in agrodolce

\*

Risotto al Mojito con salsa carbonara e pancetta piacentina croccante

\*

Tagliata di controfiletto di chianina con erbe scottate, crema al tartufo e patate fondenti

\*

Semifreddo Sole di Sicilia alla mandorla profumato all'arancia e con caramello salato

Acqua, caffè espresso Illy, vino rosso (1 bottiglia ogni 4 persone)