

MENU VIGILIA E SANTO NATALE

SOLO ASPORTO

Su prenotazione entro il 21 dicembre ore 19,00

Ritiro il 24 dicembre dalle ore 18,00

Ritiro il 25 dicembre dalle ore 10,30

La tartare di SALMONE marinato allo zucchero di canna e il salmone affumicato norvegese, insalatina di finocchi e arance alla limoncella, salsa allo yogurt e erba cipollina, croissant salato al papavero.

Euro 14,00

Il PATE' DI VITELLO della tradizione, gelatina al Porto, burro salato al tartufo, soncino al melograno, culatta stagionata del salumificio Villani dal 1886 di Castelnuovo Rangone (MO), pane in cassetta al sesamo.

Euro 13,00

Il MAGATELLO DI VITELLO cotto a bassa temperatura servito rosato, salsa classica tonnata, burrata pugliese, pomodorini datterini al forno, acciuga del Mar Cantabrico e croccante di pane casereccio alle olive.

Euro 14,00

La LASAGNA di pasta fresca all'uovo al verde di prezzemolo fatta un casa, carciofi spadellati e bocconcini di gambero argentini, la sua bisque, sfoglia di carasau ripassata in forno.

Euro 14,00

Le CREPELLINE di farina saracena del molino Tudori di Teglio (SO), con erbe invernali ripassate in padella all'evo Anfosso, bitto Dop 2021 stagionato nell'azienda agricola "La Fiorida", su ragù di cappone e verdura in bianco in cottura lunga, cialda di grana padano.

Euro 13,00

I filetti di ORATA in manto di mollica di pane bianco e mozzarella Fiordilatte, zuppetta di piccole lenticchie umbre prodotte dall'azienda Bartolini ad Aronne (TR), patate saltate, salsa al Franciacorta.

Euro 16,00

I MEDAGLIONI DI FARAONA disossata e arrostita ripiena della sua farcia al profumo di luganega brianzola e timo fresco, spinaci, uvetta e pinoli al burro, crostone di polenta di Beura (VB) macinata a pietra, il suo ristretto al marsala

Euro 15,00

MENU DI SAN SILVESTRO 2022

SOLO ASPORTO

Su prenotazione entro il 28 dicembre ore 19.00
Ritiro dalle ore 17,30 alle ore 18,30

Il COTECHINO MANTOVANO in dolce e lunga cottura,
lenticchie rosse biologiche, la nostra salsa verde.
Euro 12,00

Insalatina di CODE DI GAMBERO argentine con
carciofi alla limoncella, salsa rosata al profumo di
arancia, mozzarella di bufala e pane carasau.
euro 15,00

Il MAGATELLO DI VITELLO cotto a bassa temperatura servito
rosato, salsa classica tonnata, burrata pugliese, pomodorini
datterini al forno, acciuga del Mar Cantabrico e croccante di pane
casereccio.
Euro 14,00

Il TORTINO DI RISO carnaroli selezione riserva Gallo mantecato
alla milanese al salto in burro chiarificato, fonduta di Asiago DOP,
radicchio trevisano tardivo scottato e salsiccia spadellata.
Euro 14,00

La SFOGLIATINA di pasta all'uovo al verde di basilico con
scampi, gamberi e astice, bianco e verde di coste, la sua salsa .
Euro 16,00

La GUANCIA DI VITELLO stufata, soffice di patate alle castagne,
porcini trifolati, il suon intingolo al vino bianco e cialda di farina
saracena.
Euro 17,00

Il FILETTO DI BRANZINO cotto in carta fata su patate scottate,
pomodorini, olive, capperi e tentacolo di polipo,
cestino di sfoglia alle mandorle con verdure all'evo.
Euro 17,00