

Questi 4 menù sono stati pensati per gruppi di almeno 10 persone. I prezzi indicati includono il Prosecco d'Aperitivo, acqua e caffè. Maggiorazione di € 7,00 a persona per vino da noi consigliato. O possibilità di scelta dalla nostra carta vini.

1 Carne € 43,00

Stuzzichini con Prosecco

Prosciutto, coppa e salame con i nostri sottaceti

Fagottino croccante di formaggio di capra e mostarda di pere

Ravioli di stracotto con fondo al vino rosso

Nocetta di manzo con verdure e patate

Cannoncini e gelato fatti in casa e al momento

Piccola pasticceria e caffè

3 Degustazione € 47,00

Stuzzichini con prosecco

Piovra al vapore su composta di patate e broccoli

Tortino di cipolla al sale grosso, pancetta e tartufo nero

Trofiette fresche con ragù di agnello

Branzino pescato con carciofi, olive e patate

Petto di faraona ai pistilli di zafferano, guanciale e crocchetta al sesamo

Tortino caldo al gianduia e sorbetto al rum
Zacapa 23 anni

Piccola pasticceria e caffè

2 Pesce € 45,00

Stuzzichini con Prosecco

Crema di patate e scalogno con tartar di gamberi rossi siciliani

Salmone da noi affumicato e burrata all'aneto

Maccheroni di Gragnano con ragù di pesce spada e profumi di riviera

Filetto di branzino con carciofi, patate e olive

Bavarese di nocciole piemontesi e salsa al cioccolato

Piccola pasticceria e caffè

4 Inverno € 47,00

Stuzzichini con Prosecco

Fegato grasso d'oca cotto sotto sale, gelatina al passito e panettone fichi e uvetta

Uovo cotto a bassa temperatura, polenta integrale, fonduta di fontina e tartufo nero

Risotto con trevisana e riduzione al barolo

Filetto di cervo all'aceto balsamico, crema di carote e cipolle di tropea

Bavarese al mascarpone e pere al vino rosso

Piccola pasticceria e caffè