

MENU LEISURE SUMMER

ANTIPASTO

Degustazione di antipasti di terra e di mare al centro tavola

PRIMO

Il nostro riso, varietà Carnaroli, invecchiato due anni, selezione «Salera», mantecato:

- al limone e fresco di capra
- al pesto di zucchine ed i suoi fiori
- alla barbabietola rossa, gorgonzola e riduzione di balsamico
- allo zafferano, speck d'anatra e aglio nero

Cannelloni di crepes con funghi

Panzerotti ripieni agli asparagi alla cacio e pepe

Ravioli di ricotta e spinaci con fonduta di pomodoro e bufala

Ravioli dell'Antico con burro, salvia, grana padano e pancetta croccante

Orecchiette fresche con scalogno maturato, peperoncino fresco e taeggio all'antica (presidio Slow Food)

Strozzapreti di pasta fresca al ragù bianco della corte

Garganelli al pesto di pistacchi e gamberi

Lasagnetta al pesto genovese e gamberi

Calamarata ai frutti di mare

SECONDO

Manzo all'olio con tortino di verdura

Roast beef di controfiletto con maionese e millefoglie di patate

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura alla salsa di Moscato e patate al forno

Nido di branzino gratinato con verdure saltate

DESSERT HOME MADE

Acqua, caffè, coperto (vini esclusi) | € 60

Supplementi: aperitivo con calice di benvenuto (spritz, prosecco, o analcolico) accompagnato da tre piccole sfiziosità | € 10