

W E D N E S D A Y
1 4 F E B R U A R Y 2 0 2 4
F R O M 2 0 : 3 0 T I L L L A T E



MENÙ DI CARNE

Carpaccio di manzo con mandorle, sesamo e frutti rossi

Risotto mirtilli e taleggio con guancialetto croccante

Filetto alla Wellington
con crema di noci montate e burro salato

Patate speziate

MENÙ DI PESCE

Gambero al panko
con maionese al salmone e frutti rossi

Risotto gamberi e timo sfumati al Grand Marnier

Cestino di spigola
con spuma agli agrumi e pomodorino confit

Patate speziate

MENÙ VEGETARIANO

Millefoglie di pane croccante, stracciatella e pomodoro confit

Risotto barbabietola con gel di champagne

Parmigianina di melanzana con fonduta di grana

DOLCE

Crumble di frolla con crema al limone,
marmellata di mele e lamponi

40€ p.p.
vino incluso