

Carta Estate 2019

Gli Antipasti

Fagottino ai funghi porcini con pesto di rucola, pomodori secchi, ricotta seirass e prosciutto crudo croccante
"Salsushi" di vitello di Bra alle nocciole con riduzione di peperoni, cipolla rossa e maionese alla senape
Filetto di storione al profumo d'agrumi su vellutata di piselli, menta e coulis di lamponi
Carne cruda battuta al coltello con gamberone flambato al sauternes, foie-gras e caramello di balsamico
Millefoglie di caprino e pistacchi ai tre parmigiani con marmellata di pomodori datterini
Carpaccio di polpo con granita di pomodoro, pesto di olive taggiasche e frutto del capperò

I Primi Piatti

Bigoli freschi all'uovo con ragù di coniglio e fiori di zuccina su fonduta di parmigiano
Tortelli di mozzarella di bufala, melanzane e pinoli con spuma di ciliegini, acciughe e pecorino di fossa
Caserecci freschi all'uovo con pesto di pistacchi, calamari, triglie e stracciatella di burrata
La nostra idea di ossobuco alla milanese
Gli agnolotti del "plin" di borragine con burro alle nocciole e scaglie di parmigiano delle vacche rosse
Ravioli di astice e piselli con la sua riduzione e marmellata di cipolla rossa

I Secondi Piatti

Filetto di vitello in crosta di grissini con cassis, frutti di bosco e spinaci
Petto di faraona dorato, cremoso di piselli, la sua vellutata, sfere al limoncello e pomodori confit
Filetto di maialino iberico in crosta di caffè, cremoso di fave, emulsione di zucchine e crema di zafferano
Polpo alla cacciatora con mousse di patate, crema di peperoni, olive e polvere di funghi porcini
Filetti di sogliola dorata con fagiolini e patate su vellutata al basilico e pinoli
Filetto di ombrina scottato con caponatina estiva e gazpacho

I Nostri Dessert

Semifreddo al pesto con gelato all'olio extravergine e crema al limoncello
Tortino tiepido al cocco con mousse al cioccolato bianco e salsa di lamponi
Aspic di fichi al passito di pantelleria con gelato alla cassata
Finto biscotto gelato di more e cioccolato fondente con sorbetto ai gelsi
Cremè brulè alla lavanda con crumble alle mandorle e gelato alla vaniglia del madagascar
Crostata di pesche e frangipane con il suo gelato

Il percorso breve...

Una degustazione composta
da 5 piccole portate
A "carta bianca" create dallo chef

Il percorso completo...

Una degustazione composta
da 8 piccole portate
A "carta bianca" create dallo chef

per chi vuole conoscere la nostra cucina

Il Pane e la Pasta sono di nostra produzione



Certificato di Eccellenza
2018

