

EASY LUNCH

Antipasti:

SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA

con insalatina di finocchi, arance e yogurt

CAPRESINA DI BUFALA DOP

datterini, crackers all'origano, crema al basilico e perle all'olio extravergine

Primi Piatti:

GNOCCHETTI DI PATATE

Gamberi, pesto di basilico e pomodorini

RIGATONI ALLA NORMA

melanzane, pomodorini confit, basilico e ricotta stagionata affumicata

oppure

Secondi piatti:

FILETTO DI ORATA

Patata schiacciata al lime, salsa mediterranea

STRACCETTI DI VITELLO

Radicchio trevigiano e noci

Dessert:

CREMA CATALANA

Vaniglia, lamponi, crumble alla cannella e cioccolato al latte

PROPOSTE DINNER

Antipasti:

BATTUTA DI GAMBERO ROSSO

mango, burrata e caviale di aringa

GIRELLO DI MANZO

Dressing alla senape, valeriana e julienne di carciofi

WELLINGTON DI RAPA ROSSA

formaggio di capra, gel di pera e perle di balsamico

Primi Piatti:

PANCIOTTI CAPASANTA E GAMBERI

Guazzetto di vongole veraci, asparagi di mare e bottarga di muggine

TAGLIOLINI AL LIMONE

Tonno, stracciatella di bufala e polvere di capperi

CANNELLONE BICOLORE ALL'ORATA

Pasta crespella, gamberi, zucchine e salsa al curry

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI

cacio e pepe e lime, gamberi marinati e liquirizia

BOTTONI

Ripieni di galletto alla caccaiatara, crema di fossa e tartufo nero

PASSATELLI ROMAGNOLI

Al ragu' di coniglio, crema di carote allo zenzero, spinacini e limone

PACCHERI ALLA GENOVESE

brasato di vitello, cipolla di Tropea, crema di bufala e carciofi croccante

PLIN STRACCHINO

tartufo nero e rucola croccante

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

Cacio, pere, chips di platano e perle di aceto balsamico

Secondi piatti:

CODA DI PESCATRICE CONFIT

Datterini gialli, bacon, finocchietto selvatico e olive taggiasche

TATAKI DI TONNO

lime, sesamo, maionese al wasabi, tartare di pomodori cuore di bue e riduzione di soia

FRITTO MISTO

gamberi e calamari, tempura di verdure, maionese allo yogurt e aceto balsamico

CAPOCOLLO DI MAIALINO DA LATTE

Cotto a bassa temperatura, sedano rapa e scalogni caramellati

CONTROFILETTO DI SCOTTONA

Crema di Parmigiano Reggiano, funghi cardoncelli, bietoline al burro e riduzione al Sangiovese

OVETTO BIOLOGICO FONDENTE

Crema di patate, perle al tartufo, spinacini e scaglie di Parmigiano

LA NOSTRA PARMIGIANA

melanzana, crema di pomodorini, basilico, spuma di mozzarella

Dessert:

SPUMONE

Al mascarpone con cuore morbido al caffè, croccante alla nocciola e zabaione

CHOUX

Craquelin al cacao, crema al pistacchio, coulis di lampone

GIANDUIA

Trancetto alla nocciola, riso soffiato, caffè', meringhette e caramello salato