

FLUTE DI BENVENUTO
servito con entrée

ANTIPASTI

MINI TARTARE DI FILETTO ARGENTINO "120 GR."

TARTARE DI TONNO CON DRAGON FRUIT E PUNTARELLE AL MOJITO

FIORI DI ZUCCA AL FORNO FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA, CAPPERI
E ACCIUGHE, SU CREMOSO DI STRACCHINO E RUCOLA

BURRATINA FRESCA SU SALSA DI BRUSCHETTA E PAN BRIOCHE GRILL

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO SU MISTICANZA
E MAIONESE FUME'

PRIMI PIATTI

RIGATONI "PASTIFICIO MANCINI" AL RAGU' DI FILETTO
saltati con ragu' di filetto d'angus e riccioli di grana padano dop

GNOCCHETTI FRESCHI DI PATATE
con carciofi e lamelle di pecorino di fossa

MANTECATO DI RISO AI GAMBERONI ARGENTINI^o,
ZAFFERANO E POLVERE DI OLIVE NERE

SECONDI PIATTI (LE CARNI SONO SERVITE CON PATATE AL FORNO)

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO 250 gr (extra 10 €)

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 220 gr

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO 300 gr

CHATEAUBRIAND DI FILETTO ARGENTINO
(600 gr. per due persone) (extra 20 € a coppia)

ENTRANA DI VITELLO

FILETTO DI BRANZINO SU GUAZZETTO DI COZZE ALLA TARANTINA,
SPINACI SALTATI CON BURRO ALLE ERBETTE

DESSERT

Tortino al cuore di cioccolato di bianco

Tiramisù

Panna cotta alla fragola e vaniglia su crema al limone

Crème brule' caramellata

MENU SAN VALENTINO

COSTO A PERSONA €. 55 (Vini esclusi)
(il costo include il coperto, 2 portate a scelta, il dessert, acqua e caffè)