

FLUTE DI BENVENUTO
servito con entrée

ANTIPASTI

MINI TARTARE DI FILETTO ARGENTINO "120 GR."

TARTARE DI SALMONE , MANGO E SENAPE AL TARTUFO BIANCO

FIORI DI ZUCCA AL FORNO FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA,
MANDORLE E LIMONE, SU VELLUTATA DI FAVE

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO,
PAN BRIOCHE GRILL AL BURRO SALATO E VINAIGRETTE AI LAMPONI

FLAN CON PERE WILLIAMS E PARMIGIANO REGGIANO, PETALI DI
CRUDO DI SAN DANIELE, SALSA ALLE MANDORLE

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE CON TALEGGIO, MELE SMITH
E CRUMBLE DI AMARETTI TOSTATI

RISOTTO "PUPPI"
alla milanese con ragu' di entrana di vitello

PACCHERI FRESCHI CON RAGU' DI MARE AI DUE POMODORI

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

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO 250 GR. (extra 5 €)

CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINO 250 GR.

RIBEYE DI ANGUS ARGENTINO 300 GR.

CHATEAUBRIAND DI FILETTO ARGENTINO
(600 gr. per due persone) (extra 40 € a coppia)

EL TRACTOR – RIBEYE ARGENTINO
(800 gr. per due persone) (extra 40 € a coppia)

ENTRANA DI VITELLO

ORATA AL FORNO CON SPINACI AL BURRO DI TARTUFO, ,
PINOLI E UVA SULTANINA

DESSERT

TORTINO AL CUORE DI CIOCCOLATO

TIRAMISU'

PANNA COTTA CON DULCE DE LECHE SU CREMA INGLESE

MENU SAN VALENTINO

COSTO A COPPIA 130 € (Vini esclusi)

(il costo include il coperto, 2 portate a scelta (una per tipo) il dessert, acqua e caffè)