



FLUTE DI BENVENUTO
servito con entrée

ANTIPASTI



MINI TARTARE DI FILETTO ARGENTINO "120 GR."



TARTARE DI SALMONE , AVOCADO, VINAIGRETTE AGLI AGRUMI



FIORI DI ZUCCA AL FORNO FARCITI CON RICOTTA DI BUFALA,
MANDORLE E LIMONE, SALSA ALLA PIZZAIOLA



CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO,
FUNGHI CHAMPIGNOS MARINATI E PAN BRIOCHE GRILL

FLAN DI MELANZANE VIOLA AL PROFUMO DI VANIGLIA,
PETALI DI CRUDO S. DANIELE, VELLUTATA DI PARMIGIANO



PRIMI PIATTI



CALAMARATA CON GAMBERONI ARGENTINI, BROCCOLI
E POMODORINI GIALLI



RISOTTO CON CARCIOFI E BURRATINA,
PESTO DI RUCOLA E NOCI



STRASCINATI CON FUNGHI CARDONCELLI, CHORIZO
E RICOTTA SALATA



SECONDI PIATTI

(LE CARNI SONO SERVITE CON PATATE AL FORNO)



FILETTO DI ANGUS ARGENTINO 250 GR.

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

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE VIOLA,
SPINACI AL BURRO E SALSA ALLO ZENZERO



DESSERT



CUORE AL CIOCCOLATO BIANCO CON PASSION FRUIT
E GLASSA AI LAMPONI



MENU SAN VALENTINO
COSTO A COPPIA 130 € (Vini esclusi)

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

