

Menu Delizioso



DI CARNE

ANTIPASTO

Veli di Culatta stagionata emiliana
con valeriana, bufalina campana DOP
e gocce di basilico

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di piselli, crescenza
e rosticiata di coppa piacentina
&
Busiate della tradizione con pesto alla trapanese
e spolverata di pecorino stagionato

SECONDO CON CONTORNO

Medaglione di controfiletto di manzo ai tre pepi
con patate sabbiose e salsa demi-glace

DOLCE

Torta di ricorrenza



DI PESCE

ANTIPASTO

Insalatina di mazzancolle, polpa di granchio
e scampo con filangè di verdure
su misticanza gentile e citronette all'arancia

PRIMI PIATTI

Risotto con ragù di polpo alla sorrentina
ed olive taggiasche
&
Scialatielli napoletani con vongole,
lupini, zucchine filangè e datterini dolci

SECONDO CON CONTORNO

Bianco di ombrina al Vermentino in guazzetto
di capperini ed olive taggiasche
con cupolina di verdure dell'orto all'EVO

DOLCE

Torta di ricorrenza

€ 55 per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, bibite per i bambini, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Aperitivo di benvenuto € 5 / pers. | Spumante secco e dolce per il brindisi con la torta € 2 / pers.

Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.