

Menu festa del Redentore

Sabato 17 Luglio 2021

Aperitivo di benvenuto con entrée

ANTIPASTI

Crudo di mare (Scampo, gambero rosso, tartare di tonno, capasanta)

Capasanta in saor

Tartare fritta di Wagyu "Miyabi" con spuma di patate e germogli di porro

Battuta di Chianina macelleria "Fracassi" con crema di burrata al pistacchio e finger lime

PRIMI PIATTI

Risotto di Gò

Bigoli in salsa di acciughe del Cantabrico e bottarga di muggine

Raviolo del plin con asparagi, fonduta di parmigiano e tartufo nero

Cappelletti di Wagyu "Miyabi" al sugo d'arrosto

*** sorbetto al basilico e limone ***

SECONDI PIATTI



Dentice alla brace con millefoglie di patate e salsa olandese



Tagliata di Chianina macelleria "Fracassi" con asparagi alla brace



Piatto di verdure di stagione alla brace con maionese al basilico

PER FINIRE

Tiramisù con le uova di montagna

Cremè Bruleè

Gelato all'anguria

Caffè

*Tutti i piatti sono accompagnati da un cestino di pane di nostra produzione con farine biologiche selezionate a lievitazione naturale

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

A scelta un piatto tra: antipasto, primi piatti, secondi piatti, dolci.

Plateatico esterno € 130,00

Sala interna € 110,00



= cottura alla brace