

## **GLI ANTIPASTI**

Lo speck di cinghiale con mousse di caprino al mirto

Il prosciutto crudo della valle Vigizzo con perle di melone al porto

Il carpaccio di manzo su letto di radicchio scottato e coulis di Pantelleria

La conchiglia di crostacei con allo yogurt erborinato

La pressata di piovra con bouquet di zucchine marinate

Le finissime dei mari del nord al burro di wodka e aneto

La marinata di Salmone con birra doppio malto "Robert "

Le verdure in graticola all'olio vergine

Il guazzetto di cappelletti e gamberi al cartizze e zafferano

## **I PRIMI PIATTI ASCIUTTI**

I tortelloni caserecci di borragine ai pinoli e lamelle di bitto

Le pappardelle alle punte d'asparagi e mentuccia in nido di Parmigiano

Le fettuccine fresche all'uovo "Crudaiola mediterranea"

I bacetti di patate verdi alle ortiche con salmone affumicato e timo

I tagliolini di pasta fresca alle vongole prezzemolate e filetti di rubi

Il risotto mantecato al persico e pesto di crescione

Il cartoccio di mare con cavatelli di grano duro e frutti di mare

## **ALLA LAMPADA**

Le farfalle ai gamberi, curry e sesamo nero

Le orecchiette alla Diavola con pecorino romano "Tiziano"

Lo sminuzzato di filetto di bue alla Strogonoff con riso pilaff

I gamberoni flambati "Sorpresa di Mario"

## **DAL MACELLAIO**

Le costolette d'agnello al brandy con spicchi di pesche caramellate

La suprema di pollo alle punte d'asparagi e Castelmagno in gratin

Il medaglione di filetto di vitello in crosta parmigiana

La costata di bue alla bordolese e germogli di soia

La tagliata di manzo al pepe verde su vetroceramica

Lo chateaubriand con salsa Bernese (min. 2 persone)

## **DAL PESCIVENDOLO**

Il ventaglio di pesce persico ai capperi di Pantelleria e ciliegie di Pachino

La tagliata di pesce spada alla wodka e pepe verde

Il filetto di branzino con crema di zucchine in fiore

I medaglioni di San Pietro con zafferano all' ambrosiana

Gli scampi con rubi e cipolla alla moda catalana

Il trionfo di scampi, gamberi e astice "Arc en Ciel" su "vetroceramica"

\* In alcuni periodi dell'anno il pesce fresco può essere sostituito da quello congelato.