

GLI ANTIPASTI FREDDI

Salmone Selvaggio Marinato alla Vodka con Finissime di Finocchio e Arancio

Cuore di Lattuga con Granchio Reale, Erba Cipollina, alla Greca

Foglioline di Ricciola su Letto di Songino, Patate al Vapore
e Granelli di Pepe Rosa, al Ginger

Insalata Belga al Fil di Fumo con Duetto dei Mari Nordici allo Zenzero

Rosa di Culatello marinato al Sangiovese con Insalata di Carciofi, Pere e Grana
alla Vinaigrette di Lime

Carpaccio di Scottona con Julienne di Sedano, Salsa Tonnata, Lamelle di Tartufo Nero di
Norcia e Crostoni di Pane Nero caldi

Petali di Prosciutto della Valle Vigizzo con Tartufata di Grana, Mele e Noci
in Salsa delicata alla Sultana

Mocetta d'Alpeggio con Crostoni di Polenta gratinati alla Toma di Maccagno

GLI ANTIPASTI CALDI

Terrina di Gamberi in Sfoglia soffiata

Meli-melo di Cappesante e Gamberi con Patate e Cannellini all'Olio Extra

Crespellina di Farina di Castagne alla Toma e Radicchio Rosso

Varietà di Verdure in Graticola alle Erbe di Provenza

PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Fiocchetti di Patate allo Speck, Finocchio e Ricotta affumicata

Tjarin agli Scampetti, Pistilli di Zafferano e Julienne di Zucchine

Cortecce di Grano duro con Carciofi e Code di Gamberi alla Siciliana

Tagliatelle Caserecce al Cacao Amaro con Bresaola e Scaglie di Bitto

Linguine all' Astice alla Vodka e Pomodorini Pachino

Straccetti di Grano Saraceno con Guazzetto di Calamaretti al Curry

Risotto al Barolo, Radicchio tardivo e Fonduta tartufata

ALLA LAMPADA

Pennette di Grano duro alla Diavola

Farfalle Tricolori al Guanciale di Maialino e Sesamo

Gamberoni alla Vodka ed Erbe aromatiche

Entrecôte di Bue al Pepe Verde

DAL PESCIVENDOLO

Filettini di Pesce Persico alla Crema di Zola e Crostini di Polenta caldi

Dadolata di Pesce Spada e Timballo di Riso con Olive Taggiasche, Capperi e Filetti di Pomodoro

Bocconcini di Scorfano ai Porri in Salsa di Crostacei

Tagliata di Tonno Rosso su Letto di Rucola e Patate al Pepe Rosa e Aceto di Lamponi

Filetto di Branzino ai Carciofi al Pesto del Tigullio

Gran Trionfo di Crostacei in Graticola

Gamberoni all'Indiana con Riso Pilaff

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

DAL MACELLAIO

Piccatina di Vitello con Carciofi e Castelmagno, gratinata

Costoletta di Vitello alla Milanese "Orecchio d'Elefante"

Ventaglio di Petto d'Anatra al Profumo d'Arancio "Bigarrade

Filetto di Nostrano in Crosta di Sesamo su Purea di Mele al Cognac Tagliata di Manzo e

Verdure di Campo alla Pietra Ollare Costolettine d'Agnello pré salées alla Panura

Provenzale e Glassa di Balsamico

Chateaubriand con Salsa Bernese (per 2 persone)

I FORMAGGI

Selezione di Formaggi Regionali, mostarde dolci e Flute di Passito