

Menù 1 a 35€ a Persona

Antipasti

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

Flan di zucca e patate con crema al formaggio e gocce di miele

Bruschetta sfiziosa alle zucchine

Primi

Garganelli Emiliani al ragù di filetto

Risotto con funghi porcini

Secondo

Tagliata di manzo alla Robespierre

Contorno

Fantasia di verdure grigliate

Dalla Cantina

Vino rosso "Sio" (selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% 2011)

Vino Bianco "Sio" (Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2011)

Azienda Vinicola G. Campagnola

(una bottiglia ogni quattro persone – vino extra € 15,00)

Acqua - caffè

Menù 2 a 40€ a Persona

Antipasti

Tagliere di salumi Nazionali su pane carasau e bruschette al pomodorino

Caprese di bufala Campana

Primi

Culurgiones alla Sarda

Risottino ai carciofi

Secondo

Arrosto di lonzino con funghi porcini

Contorno

Patate rustiche agli aromi

Dalla Cantina

Vino rosso "Sio" (selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol. 11,5% - 2011)

Vino Bianco "Sio" (Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2011)

Azienda Vinicola G. Campagnola

(una bottiglia ogni tre persone – vino extra € 15,00)

Acqua - caffè

Menù 3 a 45€ a Persona

Antipasti

*Fiori di bresaola con crema di caprino e pinoli
Quiche lorraine con porri e pancetta
Tagliere con salumi e formaggi*

Primi

*Crespelle di pasta fresca con crema e punte di asparagi
Paccheri di Gragnano alla norma*

Secondo

Tagliata di fiorentina con rosmarino e pepe in grani

Contorno

Fantasia di verdure grigliate

Dalla Cantina

*Vino rosso "Sio" (selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol.
11,5% - 2011)*

*Vino Bianco "Sio" (Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2011)
Azienda Vinicola G. Campagnola*

(una bottiglia ogni tre persone – vino extra € 15,00)

Acqua – caffè

Menù 4 a 50€ a Persona

Antipasti

*Petali di bresaola con scaglie di grana
Burrata di Puglia con pomodorini
Sformatino di parmigiana*

Primi

*Lasagnetta alla Ligure
Fusilli con speck, zucchine e zafferano*

Secondo

*Medaglioni di filetto al pepe verde con contorno di patate agli
aromi*

Dessert

Il dolce dello Chef

Dalla Cantina

*Vino rosso "Sio" (selezione uve Merlot – Corvina Veneto I.G.T. Vol.
11,5% - 2012)*

Vino Bianco "Sio" (Gambellara D.O.C. Vol. 11,5% - 2012)

Azienda Vinicola G. Campagnola

(una bottiglia ogni due persone – vino extra € 15,00)

Acqua – caffè