

Menù dal 23 Gennaio al 29 Gennaio 2012

ANTIPASTI

Caprese di bufala affumicata
Code di gambero saltate con julienne di porro su crema di patate
Parmigiana di melanzana con mozzarella di bufala

PRIMO

Risotto con crema di zucchine e striscioline di ricciola
Ravioli casarecci con pomodorino pachino saltato e tocchetti di bufala

SECONDI

Costata irlandese alla griglia con patate al forno
oppure
Trancio di ricciola carciofi e patate

BEVANDE

Caffè,
Acqua Naturale e Frizzante
Vino Bianco o Rosso
di Nostra Selezione
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Menù dal 30 Gennaio al 05 Febbraio 2012

ANTIPASTI

Polenta con funghi porcini e zola
Moscardini in umido con crostini
Sformatino di melanzana con ricotta fresca

PRIMO

Casoncelli alla bergamasca burro e salvia e pancetta affumicata
Trofie ai crostacei

SECONDI

Ossobuco in gremolata di verdure
oppure
Filetto di branzino in crosta di patate

BEVANDE

Caffè,
Acqua Naturale e Frizzante
Vino Bianco o Rosso
di Nostra Selezione
(1 bottiglia ogni 4 persone)

Menù dal 06 Febbraio al 12 Febbraio 2012

ANTIPASTI

Tris di pesce affumicato (tonno, spada e salmone)

Tortino di patate con porcini su crema zafferano

Burrata d'Andria

PRIMO

Caramelle tricolore con crudo di parma e crema di formaggio

Risotto code di scampi e fiori di zucca

SECONDI

Tagliata ai Carciofi

oppure

Trancio di tonno alla griglia con spinaci saltati al burro

BEVANDE

Caffè,

Acqua Naturale e Frizzante

Vino Bianco o Rosso

di Nostra Selezione

(1 bottiglia ogni 4 persone)

Menù dal 13 Febbraio al 19 Febbraio 2012

ANTIPASTI

Involtino di spada ripieni di scamorza su salsa all'arrabbiata

Tagliere di culatello

Insalata di piovra calda con patate e pomodorini

PRIMO

Pizzoccheri della Valtellina

Paccheri con straccetti di tonno fresco, pomodorini, olive taggiasche

SECONDI

Scaloppina ai porcini

oppure

Filetto d'orata al limone con cime di rapa saltate

BEVANDE

Caffè,

Acqua Naturale e Frizzante

Vino Bianco o Rosso

di Nostra Selezione

(1 bottiglia ogni 4 persone)