

MASPI MIENTO

- DINNER SHOW -

ANTIPASTI

- VELI DI VITELLO IN SALSA TONNATA E INSALATA DI SEDANO VERDE CROCCANTE
- TARTARE DI SALMONE SCOZZESE MARINATO AGLI AGRUMI CON AVOCADO E GERMOGLI DI SOIA SPADELLATI
- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, CRUDO DI CARCIOFI E RUCOLA SU FONDUTA LODIGIANA (+7€)
- SFERE DI POLLO IN PANURE DI PANE PANKO, INSALATINA GRECA E SALSA TZATSIKI

I PRIMI

- MACCHERONCELLO TRAFILATO AL BRONZO IN CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE
- SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON COZZE OLBIESI, POMODORINO PACHINO AI PROFUMI DI LIMONE E BASILICO
- VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON CICORIA SPADELLATA E CRUMBLE DI PANE
- PLIN GLASSATI AL BURRO, CROCCANTE DI PARMIGIANO E RISTRETTO DI VINO ROSSO (+5€)

I SECONDI

- SUPREMA DI POLLO ARROSTO SUL LETTO DI CICORIA A.O.P. (AGLIO, OLIO E PEPERONCINO) E RIDUZIONE AL PORTO
- TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA CON VERDURE DI STAGIONE ALLA JULIENNE AROMATIZZATE AL TIMO
- CONIGLIO IN PORCHETTA CON BROCCOLI SPADELLATI E TOPINAMBUR (+10€)
- TAGLIATA DI PICHANHA CON PORCINI E PATATE SPADELLATI

DOLCI

- MOUSSE DI CACHI E SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE
- CHEESECAKE AL MANGO
- TIRAMUSÙ DELLA TRADIZIONE

INCLUSO 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE / INCLUSO ACQUA

DOLCE 5€ — AMARO 4€