



Proposta Menù Aziende

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef
e calice di bollicine*

Antipasto

Flan di topinambur con vellutata leggera all'acciuga

Bis di primi

Risotto con salsiccia brasata e radicchio

Garganelli freschi con verdure stufate e crema al basilico

Secondo con contorno

Stracotto di manzo al cucchiaino su polentina morbida

Dolce

Cremino al cocco dal cuore di lamponi con crema alla vaniglia

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1 litro di vino della casa
(bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

*Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a
parte.*

La nostra migliore proposta è di € 25,00



Proposta Menù Aziende

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef
e calice di bollicine*

Antipasto

*Tartare di carne cruda al coltello
con spuma di robiola al timo selvatico e citronette agli agrumi*

Bauletto di sfoglia con raschera e verdure su emulsione di pomodoro all'extra vergine

Bis di primi

Rotolo di pasta all'uovo con funghi e toma d'alpeggio su crema al burro aromatico

Maltagliati al ragù di carni bianche, favette fresche e fiori di broccolo

Secondo con contorno

Filetto di maialino in crosta di lardo con patate fondenti ed insalatina di sarset e melograno

Dolce

Semifreddo ai marroni e meringa con salsa al mou

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1 litro di vino della casa
(bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a parte.

La nostra migliore proposta è di € 30,00



Proposta Menù Aziende

*Aperitivo al tavolo con stuzzichino dello Chef
e calice di bollicine*

Antipasto

Rosellina di salmone marinato all'aneto con pan brioche e coulis di more selvatiche

Rollatina di spada in crosta di pane aromatico su guazzetto alla mediterranea

Bis di primi

Paccheri al battuto di crostacei con leggero profumo di n'duja

Strozzapreti all'uovo con molluschi, calamaretti e olive taggiasche

Secondo con contorno

Filetto di spigola in crosta di zucchine alla mentuccia su misticanza di insalatina

Dolce

Cuore caldo al gianduja con crema alle nocciole

*Nel menù sono comprese bottiglie di acqua (gasata/naturale), 1litro di vino della casa
(bianco/rosso) ogni quattro persone e caffè.*

*Qualsiasi altra consumazione (quali bibite, amari, digestivi, etc.) sono da considerarsi a
parte.*

La nostra migliore proposta è di € 35,00