












Menù Primavera-Estate

Gli Antipasti







-  Misto di crudità di pesce e crostacei con sottobosco, curcuma e zenzero al profumo di menta fresca
-  Cestino di pasta Kataifi con tartare di branzino d'amo all'aneto e crudo di carciofi di Albenga
-  Steak tartare di filetto di Fassone I.G.P. con tuorlo in corona di scalogno cetriolini sott'aceto e prezzemolo riccio
-  Insalatina tiepida di seppie e polpo condita al lime con sedano, pinoli tostati e foglie di rucola selvatica
-  Panissa genovese croccante con capesante San Jacque lardellate in punta di rosmarino ed aceto balsamico di Reggio Emilia invecchiato
-  Sformatino di riso Basmati con mirepoix di verdure di stagione, salsa di pecorino di fossa D.O.P. con scaglie.

I Primi Piatti







-  Tagliatelle artigianali di Farro (azienda agricola Santoleri) ai calamari novelli, cuore di favette sgusciate e prezzemolo
-  Pappardelle di pasta all'uovo con alicette fresche, pomodori essiccati, peperoncino, capperi ed origano di Pantelleria
-  Il nostro caciucco alla livornese con crostini

-  *Maccheroncino di pasta all'uovo con code di scampi, pomodoro datterino, melanzane e basilico di Prà*
-  *Tortello cremonese al foie gras con scaloppina al marsala e porro croccante*

I Secondi Piatti

-  *Grigliata mista di pesce e crostacei con olive taggiasche e verdure rigate*
-  *Frittura di mare croccante con verdura in tempura*
-  *Calamari di paranza con spuma di pomodoro, frutto del capperò e battuto croccante all'origano di Pantelleria*
-  *Tagliata di tonno in crosta di mandorle d'Avola con misticanza e verdure alla catalana*
-  *Pesce al forno secondo il pescato locale*
-  *Chateau Briand di filetto di Fassone I.G.P. con tortino di patate e salsa Bernaise*

I Dolci Al Cucchiaino

-  *Soufflè di cioccolato bianco e anice stellato con granita al caffè*
-  *Tortino di pasta frolla al cioccolato Sur del Lago Domori su salsa inglese*
-  *Crespella soufflè alla pera con zabaione al Sauternes e gelato fior di latte*
-  *Savarin di fragoline di bosco con sorbetto e gelatina di brachetto*
-  *Crema catalana con granella di nocciole*
-  *Tris di dolci al cucchiaino*