

MENU PRE OPERA

ANTIPASTI

SGOMBRO AFFUMICATO, CIPOLLA ROSSA IN CARPIONE
PINOLI, CAPRINO E MELA VERDE

ORTAGGI
ED ERBE

LESSO DI SCOTTONA VENETA
SALSA VERDE, RAFANO E MOLLIKA DI PANE AL GAZPACHO

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MERLUZZO IN OLIO COTTURA
PATATA ALLE ERBE, BIETOLA CROCCANTE E SALSA MEDITERRANEA

CARCIOFO RIPIENO ALL'ANTICA
SPINACINO SALTATO E SALSA SALMORIGLIO

SOVRACCOSCIA DI POLLO FARCITA,
EMULSIONE UOVA E SALVIA E ASPARAGI GLASSATI

PRIMI PIATTI

PACCHERO GRATINATO AI CROSTACEI MOLLUSCHI
BURRATA E AGRUMI

GNOCCHI DI PATATE POMODORO FRESCO E BASILICO

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CORTILE, LIMONE
DEL GARDA E ANETO

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA

TIRAMISÙ

CHEESE CAKE GHIACCIATA
AI FRUTTI DI BOSCO

2 PORTATE
(ANTIPASTO E PRIMO O SECONDO)
€ 60,00

3 PORTATE (ANTIPASTO, PRIMO O SECONDO E DESSERT)
€ 80,00