

Amuse bouche

Antipasto

Bocconcini di baccalà fritto
su crema di asparagi

Tartare di ombrina
ai sapori mediterranei,
coulis di datterini e arachidi

Insalatina di polpo alla paprica
finocchiella e semi di girasole

Primo

Cappelletti
agli scampi e la sua bisque

Calamarata
con calamari, pesto di piselli, datterini arrosto
e polvere di olive

Secondo

Tonno in crosta di pistacchio
mousse di patata allo zafferano, pak-choi in
salsa teriyaki

Dessert

Mousse di ricotta
crumble di mandorle, pere caramellate,
caramello mou

Menù Mare € 65,00 bevande incluse



Amuse bouche

Antipasto

Tartare di manzo
ai sapori mediterranei, coulis di datterini,
arachidi, tuorlo di uovo marinato

Flan di Asiago
pere e tartufo

Nido di Pasqua
asparagi, mousse di uovo

Primo

Tortello di agnello
fonduta di pecorino e crema di baccelli

Calamarata
al ragù del cortile, olive, chips di topinambur

Secondo

Costine di agnello fritte
carciofi fritti, maionese al lime

Dessert

Mousse di ricotta
crumble di mandorle, pere caramellate,
caramello mou

Menù Terra € 65,00 bevande incluse

