

Antipasti caldi

Funghi e lumache alla ortolana

Blini al caviale

Blini al brie

Blini al salmone

Carciofi ripieni di ricotta di pecore e fonduta di pecorino

Mozzarella di bufala con bon bon del Norcino

Antipasti freddi

Gamberi con punte di asparagi e mosaico di frutta esotica

Insalata di carciofi e gamberi di fiume con pecorino di fossa

Culatello di Zibello con perle di melone marinate

Prosciutto di San Daniele con melone

Salmone affumicato con carambola e litchis

Affumicati misti di carne con mousse di melanzane

Insalata di spinaci in salsa Roquefort

Medaglione di vitello al foie gras e tartufo nero

Rocchietto di vitella tartufato (min. 2 pax)

Crema e zuppe

Zuppa di cipolla gratinata

Crema di pomodoro

Zuppa di verdure

Paste e farinacei

Taccozzi con carbonara di zucchine

Risotto al melone e Porto (min 2 pax)

Calascioni alla spoletina

Tagliolini al limone

Fusilli alla vignarola

Fettuccine agli asparagi e ciauscolo

Ravioli ai fiori di zucca

Tagliolini verdi al prosciutto di San Daniele

Taglierine tartufate

Le Carni

Chateau di manzo al melange de poivre e semi di sesamo (min. 2 pax)

Lombatina di vitella agli asparagi

Filetto di manzo alla senape antica

Costata di manzo al Chianti

Carpaccio di manzo con rughetta e parmigiano

Lombatina di maiale al misto di bosco

I dessert

Crema catalana con cannella

Sorbetto al limone con fragole

Tiramisù

Macedonia di frutta fresca

Semifreddo al Gran Marnier con salsa di arancia

