



Menù Piccole cerimonie

PRIMAVERA • ESTATE 2024

VALIDI DAL 1 APRILE AL 31 AGOSTO 2024





Menù Primula

APERITIVO

PIZZE

ACCIUGHINA DEL CANTABRICO

FOCCACIA FARCITE

FINGER

SALMONE MARINATO

SALAME

GRANA

PINZIMONIO

CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI
STRACCIATELLA DI BUFALA PUGLIESE

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO
VERDURE, ROBIOLA TRE LATTI

CASONCELLI BRESCIANI AL RIPIENO DI TRE CARNI
BURRO FUSO, PARMIGGIANO REGGIANO

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO
PATATE AL FORNO

LA TORTA DELLA CERIMONIA
CAFFE' CON PICCOLA PASTICCERIA

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT
FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT
ACQUA

€ 50





Menù Violetta

APERITIVO

PIZZE

ACCIUGHINA DEL CANTABRICO

FOCCACIA FARCITE

FINGER

SALMONE MARINATO

SALAME

GRANA

PINZIMONIO

TIEPIDO DI CALAMARI E GAMBERI

PICCOLE VERDURE CRUDE, CITRONETTE LEGGERA

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO

RIDUZIONE DI BALSAMICO, OLIO BONI VIRI, SALE MALDON

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO

RAPE ROSSE, YOGURT ACIDO

RAVIOLINI AL RIPIENO DI BACCALA'

RISTRETTO DI PESCE, SALSA DI DATTERINO GIALLO

CONTROFILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

INDIVIA ARROSTO

LA TORTA DELLA CERIMONIA

CAFFE' CON PICCOLA PASTICCERIA

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO, TOSCANA IGT

FRESCOBALDI REMOLE ROSSO, TOSCANA IGT

ACQUA

€ 60





Menù Peonia

APERITIVO

PIZZE

ACCIUGHINA DEL CANTABRICO

FOCCACIA FARCITE

FINGER

SALMONE MARINATO

SALAME

GRANA

PINZIMONIO

BATTUTA DI FASSONA

GUARNIZIONE MEDITERRANEA, OLIO EVO BONI VIRI

SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA

VERDURINE NOVELLE, CITRONETTE LEGGERA

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO

GAMBERI, LIMONE

CALAMARATA DI GRAGNANO

GUAZZETTO DI COZZE E SEPIE

TRANCETTO DI BRANZINO ARROSTO

POMODORINI DATTERINO, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO

FILETTO DI MANZO ALLA CHATEAUBRIAND

SALSA BERNESE, PATATE PONT NEUF

LA TORTA DELLA CERIMONIA

CAFFE' CON PICCOLA PASTICCERIA

LUGANA AZIENDA AGR. MASI

BONACOSTA, VALPOLICELLA CLASSICO AZIENDA AGR. MASI

ACQUA

€ 70

