

T R A D I Z I O N E

A N T I P A S T O

Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza
Gambero Rosso, Coppa e Pancetta piacentina,
Salame bergamasco, Speck del Tirolo.
Formaggi della bergamasca con salsine in accompagnamento.
Polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

P R I M O

Risotto carnaroli Salera invecchiato 24 mesi con crema di zucca, taleggio e amaretti

S E C O N D O

Tagliata di manzo cotta alla griglia con patate al forno

D O L C E

Semifreddo
o
Pandoro e Panettone con
creme in abbinamento
o
Torta

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

50 euro a persona

P R O F U M I D ' A C Q U A

A N T I P A S T O

Zuppetta di cozze, Trota salmonata con finocchi e arancia, Baccalà mantecato con chips di patate e crema di porro, Scampo gratinato

P R I M O

Risotto carnaroli Salera invecchiato 24 mesi con code di gambero e crema di zucchine

S E C O N D O

Filetto di branzino avvolto nelle zucchine e ripieno di porcini

D O L C E

Semifreddo

o

Pandoro e Panettone con
creme in abbinamento

o

Torta

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

65 euro a persona

I S A P O R I

A N T I P A S T O

Tartare di manzo, Fonduta di latteria Bronzone con Uovo cotto a bassa temperatura,
Prosciutto crudo di Sauris IGT, Coppa e Pancetta piacentina, Salame bergamasco,
Speck del Tirolo, Formaggi della bergamasca con salsine in accompagnamento,
Polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

P R I M O

Risotto carnaroli Salera invecchiato 24 mesi con radicchio, speck e noci

Maccheroncini con guanciale, carciofi e pecorino

S E C O N D O

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, scottato in padella,
fondo d'anatra e patata dolce

Brasato di manzo cotto per 16 ore con mirepoix di verdure
accompagnato da patate al forno

D O L C E

Semifreddo

o

Pandoro e Panettone con
creme in abbinamento

o

Torta

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

75 euro a persona

T R A T E R R A E M A R E

A N T I P A S T I D I M A R E

Cruditè di scampi e gamberi rossi, Tartare di Salmone, Zuppetta di cozze,
Trotta salmonata con finocchi e arancia, Baccalà mantecato,
con chips di patate e crema di porro, Scampo gratinato

A N T I P A S T I D I T E R R A

Tartare di manzo, Fonduta di latteria Bronzone con Uovo cotto a bassa temperatura,
Prosciutto crudo di Parma "Al Naturel" vincitore 3 fette eccellenza Gambero Rosso,
Coppa e Pancetta piacentina, Salame bergamasco, Speck del Tirolo,
Formaggi della bergamasca con salsine in accompagnamento,
Polenta di Storo con burro, taleggio e robiola

P R I M O

Maccheroncini con coda di rospo, pancetta, pomodorini e origano

D O L C E

Semifreddo

o

Pandoro e Panettone con
creme in abbinamento

o

Torta

B E V A N D E

Acqua minerale,
Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;
Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo
Caffè

75 euro a persona

E L O G I O A L M A R E

A N T I P A S T I D I M A R E

Cruditè di scampi e gamberi rossi, Tartare di pesce fresco, Zuppetta di cozze,
Trotta salmonata con finocchi e arancia, Baccalà mantecato
con chips di patate e crema di porro, Scampo gratinato

P R I M O

Mezzo paccheri con tartare di gambero rosso, pomodorini e stracciatella

S E C O N D O

Filetto di ombrina su crema di zucchine, cipolla cbt e pomodorini confit

D O L C E

Semifreddo

o

Pandoro e Panettone con
creme in abbinamento

o

Torta

B E V A N D E

Acqua minerale,

Valcalepio Rosso e Bianco Doc Locatelli e Caffi;

Dolce: Moscato Spumante e Prosecco Docg Asolo

Caffè

90 euro a persona