MENÙ

COCKTAIL DI BENVENUTO

SERVITO A PASSAGGIO CON APPETITOSE STUZZICHERIE

Medaglione di pane rustico tostato con insalata di melanzane
condite alla siciliana e scaglie di mandorle.

Sfera in crosta di corn flakes con cuore cremoso di verdure croccanti al profumo di paprika dolce.

Montanarine della tradizione servite con San Marzano stufato
al profumo di basilico e spolverata di parmigiano reggiano 24 mesi.

Flute di prosecco e analcolico alla frutta.

ANTIPASTI

Battuta di vitello nazionale con zucca croccante al parmigiano e rosmarino,
Julienne di crauto bianco al profumo di senape antica ed erba cipollina di campo.

Flan di cicoria ripassata in padella con fiocchi di latte di bufala in crosta
di san daniele stagionato 24 mesi accompagnato da vellutata di carote al profumo di rosmarino.

PRIMI PIATTI

Tortellini freschi ripieni di carne con tradizionale brodetto di cappone nostrano.

Maccheroncini al ferretto con ragù di cinghiale al profumo di ginepro
e crumble di castagne tostate con miele d'acacia e sale dell'Himalaya.

SECONDO PIATTO

Cappello del prete di manzo di origine nazionale marinato e cotto a bassa temperatura nel Chianti riserva,
accompagnato da polenta taragna morbida e carote baby ripassate al timo.

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON CALVADOS

DOLCE

Panettone e pandoro scomposto con bagna al Maraschino,
crema di cioccolato e crumble di pistacchio al caffè.

Vini selezionati della nostra cantina - acqua microfiltrata - caffè

€65 p.p.

MEAT EAT
PURA CARNE

MENÙ BABY

3 - 10 ANNI

Prosciutto cotto e crudo con mozzarelline

Lasagnetta classica all'Emiliana

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

Sorbetto alla mela verde

Pandoro e Panettone

Acqua Microfiltrata - Soft Drink

Vini selezionati della nostra cantina
acqua microfiltrata - caffè

€25 a bambino

MEAT EAT
PURA CARNE