

PROPOSTA 3

CERIMONIE E RICORRENZE | PRIMAVERA ESTATE 2016

Aperitivo di accoglienza

Salame e grana

Olive all'ascolana

~

Carpaccio di manzo con insalatina di verdure marinate e scaglette di Parmigiano

Vitellina rosata con salsina ai peperoni dolci

Involtino di robiola al bacon

~

Tartare di salmone al finocchietto con gnocco fritto alla curcuma

Sfogliatina con fondente ai frutti di mare

Calamaro ripieno su letto di emulsione di pomodorini

~

Due primi piatti a scelta tra:

Risotto con frutti di mare al Franciacorta DOCG

Gigli di pasta fresca con pesto di verdure e gamberi croccanti

Gnocchetti di ricotta al pesto di menta e mandorle tostate

~

Un secondo piatto a scelta tra:

Pescatrice con spinacino, crema di patate e salsina di caramello salato al peperoncino

Filetto di orata al cartoccio con pomodorini e olive taggiasche

Cotoletta di tonno fresco con patate chips e olio al basilico e capperi

~

Sorbetto della casa

~

Medaglione di Manzo alla Provenzale con purè di patate

Black Angus stufato con gremolada alla milanese e crostone di polenta di Storo

Spalla di vitello glassata al forno con purè

~

Fragole con gelato

Torte assortite

~

Caffè

Vini Azienda Agricola Riccafana Franciacorta

€ 60,00