

## *Antipasti*

Salmone marinato alla vaniglia con vinaigrette al pepe di Sichuan

Code di gamberi in crosta di polenta su zoccolo di patate porri schiacciati e zabaione di pomodoro

Insalata di polipo saltato riso nero pomodorino con yogurt greco e granella di pistacchi

Magatello disidratato con insalata di finocchi e supreme di pompelmo rosa

Tagliere di salumi nobili e formaggi tradizionali con marmellate artigianali



## *Primi piatti*

Maccheroncini freschi con gamberi arancia e mandorle su fondente al basilico

Gnocchi di patate viola con finferli e pescatrice dorata

Crema clamart di piselli con bottarga di muggine

Ravioli capresi ripieni di ricotta fresca e maggiorana con pomodorini gialli e basilico

Conchiglie di pasta fresca al ragù di brasato e pane tostato alle erbe

*La proposte di pasta e i ravioli sono di nostra produzione*



## Secondi piatti

Sfogliata di tonno rosso con riduzione al balsamico e frutta secca

Gamberoni al Cognac con salsa americana

Tagliata di manzo garronese cotta alla brace con salsa al porto

Lo Spiedo della Rocca cotto alla brace

Filetto di manzo alla brace con funghi porcini trifolati

Tomino alla griglia con giardinetto di verdura

*I secondi sono accompagnati dal contorno di stagione*



## Menù degustazione

### Carne

Per 2 persone

Sfiziosi assaggi  
di antipasti di terra

oooo

Secondo di carne a fantasia dello Chef  
con contorno di stagione

oo

Calice di vino rosso ns. selezione

Acqua Bt.

Caffè espresso

Limoncello

Coperto

oo



# Menù degustazione

## Pesce

Per 2 persone

Sfiziosi assaggi  
di antipasti di mare

oooo

Secondo di pesce a fantasia dello Chef  
con contorno di stagione

oo

Calice di vino bianco ns. selezione

Acqua bt.

Caffè espresso

Limoncello

Coperto

oo

# Menù bimbi

## Menù Masha e Orso

Pasta al pomodoro

o

Hamburger

o

Patate fritte

## Menù Pj Masks

Pasta al pomodoro

o

Cotoletta di pollo

o

Patate fritte

# *I dolci*

Profiteroles al cioccolato scuro con salsa di arance di  
Ribera a granella di nocciole piemontesi

Charlotte di mele e pinoli con culis di lampone

Mousse al cioccolato bianco con mirror al caffè

Semifreddo al frutto della passione con salsa fondente al  
cioccolato