



Menù

Legenda: C (Celiaco) V (Vegetariano) L (No Lattosio) VG (Vegano)

Antipastini caldi

- Turbanti di alici in fiore di capperi su canapé integrale L
- Cocotte con Sauté di cozze con pomodorini Pachino C + L
- Capesante al bacon con caponatina C+L
- Rotolini di salmone su crema di avocado C+L
- Sfoglie di feta e gamberi L
- Cialda di grana padano con mousse di caprino all'erba cipollina C+V
- Tortino bacon e brie con salsa rossa di caprino e bietole
- Croque-monsieur con prosciutto e formaggio filante
- Involtino di zucchini grigliata al basilico e caprino C

Primi piatti

- Caramelle di Radicchio e speck
- Caserecce con spada e pomodorini L
- Tortelli rustici di saraceno ai funghi porcini V+L
- Garganelli con Capesante e zafferano L
- Torcetti con Funghi, Porcini, cime di rapa e grana V+VG
- Paccheri ripieni di ricotta al tartufo bianco V
- Trofie al pesto di melanzane pomodorini e patate V+L+VG
- Raviolotto con pesce, pomodorini ciliegino e zenzero L
- Gnocchetti sardi alla salsiccia e pecorino con foglie di mirto
- Maltagliati di pasta fresca con carciofi croccanti e carote V+L+VG
- Risotto zucca e salsiccia C+L
- Risotto funghi porcini e mirtilli C+L+V+VG
- Risotto alla curcuma e scorza d'arancia con cuor di trifola di funghi C+L+V+VG

Secondi piatti

- Millefoglie di funghi in ristretto di pomodori bio dell'Oasi V+L+VG
- Parmigiana di zucchine e melanzane con humus di ceci C+L+V+VG
- Composta di Ceci bio su letto di scarola all'olietto zenzeroso C+L+V+VG
- Cotolettina con battutina di pomodorini L
- Rotolini di roastbeef ripieni di rucola e scaglie di grana C
- Bocconcini di pollo al curry e yogurt C
- Involtini di vitello in crema tonnata ai fiori di capperi C+L
- Bocconcini di Manzo all'idromiele, semi di senape e patate C+L

Dolci

- Macedonia di frutta fresca C+L+V+VG
- Crema catalana C+V
- Mousse al cioccolato C+V
- Tiramisù V
- Tortino di pere e cioccolato V+L
- Panna Cotta al cardamomo con pistacchi C+V
- Cofanetto di sfoglia con quenelle di ricotta ai fiori d'arancio V
- Cremina di mascarpone al caffè C+V

Beverage

- Vini bio della Cantina Ciù Ciù Bacchus (rosso 13°) Passerina (bianco 13°)
- Acqua Laurisia cl. 50 liscia/gassata