

Calice di benvenuto

Prosecco millesimato

Isola del crudo

Finger carpaccio di gambero passion fruit.

Finger carpaccio di spada perle di melagrana.

Finger tartare di tonno terra di capperi.

Salmone marinato da noi su panna acida e pane fatto in casa.

Ostriche Fine de Claire (Extra 3,00€ cada 1)

Isola dei salumi

Assicureremo la presenza di un cameriere che taglierà ed affetterà a vista.

Prosciutto di Parma 24 mesi.

Salame Felino.

Coppa di Parma stagionata.

Isola dei formaggi

Prevediamo 4 formaggi da servire in verticale partendo da

Squacquerone D.O.P. San Patrignano.

Pecorino romagnolo Scoparolo.

Pecorino sardo a pasta morbida.

Gorgonzola D.O.P.



Isola delle leccornie

Verdure fritte di stagione pastellate.

Olive ascolane ripiene.

Cremini.

Angolo delle tartellette

Varietà di tartellette in pasta frolla salata fatta da noi e farcite in fantasia:

Crema avocado e gambero.

Crema formaggio di Fossa.

Crema di salmone.

Primo piatto

Servito al tavolo.

Assaggio di:

Risottino bianco Aurora al profumo di mare.

Pacchero De Cecco al sugo di melanzane crema di burrata.

Piatto di mezzo

Servito al tavolo.

Filetto di spigola in crosta di pistacchio e nocciole.

Medaglioni di patate di Montefiore a vapore.

Carote col ciuffo.

La cena sarà accompagnata da una selezione di vini biologici bianchi e rossi a km zero.

