



# Menù cerimonie e ricorrenze

## Mare

### ANTIPASTI

Insalatina di granchio blu, verdure e mayo orientale

Polpo verace, crema di baccelli, pomodorino dry e polvere di olive

### PRIMO PIATTO

Paccheri neri con sugo di scorfano e asparagi

### SECONDO PIATTO

Scaloppa di pescato del giorno con scottatura di verdure di stagione  
(Secondo disponibilità)

### DESSERT

Cheesecake al mango con frutto della passione  
(oppure torta da stabilire)

Caffè

euro 70

---

VINI E BEVANDE INCLUSE A TUTTO PASTO  
ESCLUSI VINI DA DESSERT E DISTILLATI

## Terra

### ANTIPASTI

Flan di ortica, crema di Salva Cremasco e primizie di stagione croccanti

Insalatina tiepida di coniglio tonnato e Cucuncì di Pantelleria

### PRIMO PIATTO

Tortello alle erbe di campo, Parmigiano delle vacche brune, asparagi e timo

### SECONDO PIATTO

Cappello del prete di vitello con patate leggermente affumicate

### DESSERT

Sfoglia croccante, mousse alla vaniglia e fragole  
(oppure torta da stabilire)

Caffè

euro 60

---

VINI E BEVANDE INCLUSE A TUTTO PASTO  
ESCLUSI VINI DA DESSERT E DISTILLATI