

*P*er cominciare

*C*arpaccio Tiepido di Capesante e Gamberoni
con Verdurine all'Agro e Ostriche

*A*stice Stufato con Asparagi e Scampi
con Salsa all'Arancia

*T*ortino di Carciofi e Porri
Rosso d'Uovo Croccante e Fonduta al Parmigiano

*M*illefoglie con Ricotta al Ginepro
Melanzane e Fiori di Zucca

*C*aviare Iraniano "Beluga"
con Blinis, Crema acida e Condimenti

*T*errina di "Foie-Gras" fresco
Tartufata con Gelatina al Sauternes

Le Zuppe

Minestra di Ortaggi e Cavolo nero con Cannellini

Crema di Ceci e Cicoria con Mazzancolle al Rosmarino

Zuppetta di Cipolla Fondente Gratinata ai due Formaggi

IRisotti

Carciofi e Prosciutto Croccante

Scampi e Zucchine alla Scapece

*Le P*aste

Chitarrine Rosse con Fiori di Zucca
Guancia e Ricotta Affumicata

Pennette Rigate con Broccoli Siciliani e Astice

Panzerotti con Mozzarella e Caciocavallo Podolico
con Coulis di Pomodoro al Basilico

FP
esci

Bouillabaisse di Crostacei
alla Mediterranea con Calamaretti

Scaloppa di Spigola
con Cannolo di Grano Saraceno, Asparagi e Pinoli

Pezzogna in Guazzetto con Capperi di Salina e Olive Taggiasche

Le C
arni

Lombetto d'Agnello
in Crosta di Pistacchi al Marsala

Medaglione di Vitella
con Animelle, Lardo di Colonnata e Carciofi

Anatra "Barberie" all'Arancia con Ananas Caramellate

Piccione Farcito al Tegame
con Indivia Brasata

Filetto di Bue in Crosta con salsa "Perigord" e Dadolata di "Foie Gras"
(min. 2 persone)

Verdure Fresche dal Mercato

Formaggi del Nostro Paese