

Menu "Zaffiro"

APERITIVO:

mimosa cocktail, spremuta di agrumi, spumante brut
scaglie di grana
tartine gastronomiche
spiedini piccanti
oliva all'ascolana
sfogliatine calde con wurstel
mescolare di crocchette di mais

ANTIPASTI:

prosciutto crudo di parma, coppa, salame cremonese, culatello,
pancetta crostatine salate con cipolle rosse caramellate,
insalata di polpo canellini e olive,, pesce spada marinato con
pepe verde
gamberetti alla catalana

PRIMI:

risotto mantecato con capesante e asparagi
paccheri con acciughe del cantabrico e pane gratuggiato
tortelli di zola e noci con vellutata allo zafferano

PIATTO DI MEZZO:

spiedini di gamberi e calamaretti alla romagnola
verdure pastellate

SORBETTO AL LIMONE E VODKA

PIATTO FORTE:

tagliata di manzo alle erbe aromatiche
con patate novelle al forno

NOCE DI GRANA

COPPA DI FRAGOLE E ANANAS CON GELATO E PANNA MONTATA

TORTA CON SPUMANTE BRUT E DOLCE

CAFFE E DIGESTIVO

LA CANTINA: pinot grigio vivace Santa Maria della Versa
bonarda Santa Maria della Versa cantina "Faravelli" acqua

EURO 60,00