

Insalata di astice allo zenzero
Cappesante gratinate alle erbe fini
Piccole tartare di manzo con crudaiola di porcini freschi
Mazzancolle avvolte nelle zucchine, olio e limone
Rosette di prosciutto S. Daniele e ciliegine di bufala
Bresaola artigianale della Val Vigizzo e fichi scuri
Veli di spada affumicato con melone
e formaggio "Primo Sale"
Salmone marinato agli agrumi con frutta esotica
Torcione di foie-gras d'anatra con confettura di mele gialle
Involcini di manzo stagionato al caprino e noci
Tentacoli di polipo arrostiti, asparagi e olivette taggiasche
Bruschette croccanti alle acciughe del Cantabrico
Crudo di pesce con le sue guarnizioni
(gambero, tonno, salmone, ricciola)

Primi piatti

Tortelloni di lavarello di lago alle erbe fini
Trofie al pesto con patate e fagiolini
Strozzapreti al germe di grano
con gamberoni e pomodorini
Focacce alla cipolla e rosmarino

Secondi piatti

Branzino in crosta di sale
Tempura di mare
Filetto di manzo alla Wellington
Prosciutto di Praga caramellato

Dalla griglia

Costolettine di agnello grigliate alla menta
Mignon di fassone al pepe nero
Medaglioni di tonno al dragoncello

Verdure e insalate

Verdure alla griglia
Crocchette di patate
Crostini di melanzane alla parmigiana
Crostini di zucchine alla menta
Insalate miste
Crudités di stagione

Formaggi tipici regionali con confetture e pane casereccio

Torte e sfogliate, piccola pasticceria
Pozzo di anguria e carretto di gelati

Prezzo per persona, € 77,00 Iva inclusa, bevande escluse

Lobster salad with ginger
Scallops au gratin with fine herbs
Small beef tartare with porcini mushrooms
Prawns coated in zucchini with olive oil and lemon
S. Daniele raw ham roses and buffalo mozzarella cherries
Air-dried beef from Vigizzo Valley with figs
Thinly sliced smoked swordfish and melon
with "Primo sale" cheese
Marinated salmon with citrus fruit and exotic fruit
Duck foie-gras with yellow apple jam
Seasoned beef rolls with fresh caprino cheese and walnuts
Roasted octopus tentacles, asparagus and small black olives
Crunchy bruschettas with Cantabrian anchovies
Raw fish with its garnishments
(prawn, tuna, salmon, amberjack)

First courses

Lake whitefish filled ravioli with fine herbs
Trofie pasta with pesto sauce, potatoes and green beans
Wheat germ strozzapreti pasta
with king prawns and cherry tomatoes
Focaccia with onions and rosemary

Second courses

Sea bass in sea salt crust
Sea fish tempura
Wellington-style beef fillet
Caramelized Praga ham

From barbecue

Grilled lamb ribs with mint
Finest Piedmontese beef mignon with black pepper
Tuna medallions with tarragon

Vegetables and salads

Grilled vegetables
Potato croquettes
Croutons with aubergines, parmigiana style
Zucchini croutons with mint
Mixed salads
Seasonal raw vegetables

Local cheese selection with fruit jams and frugal bread

Cakes and small assorted pastries
Watermelon wishing well and cycle cart with ice-creams

Price per person, € 77,00 Vat included, drinks not included