



## C'ERA UNA VOLTA..

### *Menù di pesce*

#### ANTIPASTO

INSALATA DI CALAMARETTI BABY CON AGRUMI E VANIGLIA DEL MADAGASCAR  
QUICHE AL SALMONE E CREMA DI ROBIOLA  
INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E PATATE CON OLIVE TAGGIASCHE

#### PRIMI PIATTI

MEZZO PACCHERO CON RAGÙ DI MARE E RIDUZIONE DI AGRUMI

#### SECONDO PIATTO

FILETTO DI BRANZINO IN GABBIA DI PATATE AL PESTO DI BASILICO  
NIDO DI CICORIETTA

#### DESSERT

SEMIFREDDO CON CREMA AL TORRONCINO E FONDUTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

#### DALLA CANTINA

VINO BIANCO E ROSSO DALLA CANTINA PIETRA PINTA

#### BOLLICINE

CUVEE METODO CLASSICO  
ACQUA & CO.  
ACQUE MINERALI SELEZIONE DI ETICHETTE ITALIANE

#### ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO

### *Menù di carne*

#### ANTIPASTO

FRITTELLINE DI CARCIOFI E PECORINO  
TORTINO DI PATATE, PORCINI E PROVOLA  
ROAST BEEF DI SCOTTONA, CREMA DI OLIVE TAGGIASCHE, TARTUFO E INSALATINA DI MISTICANZA

#### PRIMI PIATTI

MILLEFOGLIE DI PASTA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLA PESTO DI RUCOLA E MENTA

#### SECONDO PIATTO

GUANCIOLA DI MANZO BRASATA AL CESANESE CON NIDO DI CICORIETTA

#### DESSERT

ECLAIR CON CREMA AL TORRONCINO E FONDUTA DI CIOCCOLATO E NOCCIOLE

#### DALLA CANTINA

VINO BIANCO E ROSSO DALLA CANTINA PIETRA PINTA

#### BOLLICINE

CUVEE METODO CLASSICO  
ACQUA & CO.  
ACQUE MINERALI SELEZIONE DI ETICHETTE ITALIANE

#### ALLA MEZZANOTTE

LENTICCHIE E COTECHINO

Una bottiglia di vino  
ogni 4 persone