

Il menu è disponibile anche Venerdì 24 e Domenica 26

Antipasti

Culatello di Zibello

Caramelle di Vitello tonnato cotto a bassa temperatura con petali di Raspadura Lodigiana Strudel salato con radicchio stufato, noci tostate e scamorza leggermene affumicata

Gambero croccante in pasta kataifi con maionese leggermente piccante

Insalata di baccalà cotto al vapore con olive taggiasche e pinoli tostati, profumata al basilico

Involtino di salmone scozzese affumicato con guacamole

Primi Piatti

Il riso Carnaroli con fondente di zucca e ragù bianco di cappone

Calamarata con ragù di mare de Mediterraneo e crumble di pane agli aromi

Secondo piatto

Rotolo di branzino gratinato
con querelle di patata viola e le sue chips
Possibilità di un secondo piatto di carne, in sostituzione
al branzino da comunicare al momento della prenotazione

Dolce

Panettone (o pandoro) 2.0 con crema al mascarpone e arance caramellate

Dalla Cantina: il menu è accompagnato dai vini DOC di San Colombano, bianchi e rossi

€ 60.00 a persona

Acqua, vino e caffè inclusi

Possibili variazioni al menu per intolleranze, da comunicare alla prenotazione

Per confermare la prenotazione, è richiesto un acconto di €20.00 per persona (solo adulti)

Per i più piccoli, fino ai 10 anni.... Menu Baby, € 25.00:

Culatello e salame

Pasta corta al ragù di carne

Cotoletta con patate - Pandoro o panettone

