

MENÙ A' LA CARTE

Alcune delle nostre specialità di antipasti di Mare

Antipasti di Mare

Duetto di Pesce marinato , nido di Scampi e zuccina in emulsione di arancia

Carpaccio tiepido di pesce su corona di patate e zuccina in salsa di lime e basilico

Filetto di Tonno rosa sauté in manto di basilico all'aglio orsino su letto di verdura croccante glassato all'aceto di mele e lampone

Gamberi rossi crudi marinati all'aceto di lampone e pompelmo rosa con asparagi al vapore caviale e infusione di mela verde

Gamberetti dorati su purea di fave, riduzione di aceto balsamico Flan di formaggio al miele d'acacia e noci

Code di gamberi al vapore con tortino di funghi pleos marinati su letto di rucola e spaghetti di carote in salsa verde

Carpaccio tiepido di pesce spada con pinoli e perline di pomodoro in
citronette al basilico

Carpaccio tiepido di spigola e salmone e gamberetti su ventaglio di
zucchina marinata in citronette di cipollina

Carpaccio di seppioline e gamberetti con insalata di mela verde e carciofi
marinati in vinaigrette di lampone e basilico

Bresaola di polpo di scoglio alla mentuccia su tortino d'insalata nizzarda in
vinaigrette

Savarin di alici marinati all'aneto e bocconcini di polpo alla marinara in
salsa verde

Salmone marinato al pepe rosa e finocchietto selvatico con rucola
misticanza in emulsione di olio d'oliva e limone di sorrento

Sfoglie di pesce spada fumè su fresco di primo sale e pomodorini in
ratatouille di verdure croccanti all'olio d'oliva

Carpaccio di salmone marinato all'arancia su misticanza e julienne di
sedano in vinaigrette di aceto di ribes rosso

*Torretta di pesce spada, caponatina di melanzane e champignon
al pomodoro fresco e rucola*

Alcune delle nostre specialità di antipasti di Terra

Antipasti di Terra

Fesa di angus e petto d'oca fumé su tartara di pesche e noci , julienne di
verdure e petali di grana

Fesa di manzo fumé , rucola su corona di pompelmo e nido di rucola cuore di
bufala , olio extravergine di oliva

Cuore di ricotta e champignon ,petali di punta d'anca della Valtellina ,bouquet
di cantalupo

Rollatine di vitello tiepido con filetti di mandorla e flan di porcino
in vinaigrette di lampone

Prosciutto di cinghiale e insalatina di pere carciofo e radicchio
rosso in vinaigrette di lamponi

Petto d'anatra con corona di mela cotta allo champagne in
riduzione su letto di misticanza e uva sultanina miele e aceto di
lampone

Bouquet di punta d'anca con julienne di carciofi, mela verde e grana in citronette Tris di affumicati con zucchine marinate alla menta pepe rosa zeste di agrumi

Alcune delle nostre specialità di Primi piatti di Mare e di Terra

PRIMI PIATTI

Tagliolini neri in salsa all'astice

Ravioli di patate ripieni di finferli su porro sauté e striscie di speck

Risotto al limone e timo con carciofo in tempura e chips al prosciutto crudo

Tagliolini neri in salsa alla citronella con mazzancholle alla griglia

Risotto al rosmarino con involtini primavera al prosciutto crudo e formaggio fresco

Risotto alla zucca con Taleggio alla griglia

Tagliatelle in salsa ai gamberi di fiume

Risotto con gamberoni sauté e bietole brasate

Crema d'asparagi con ravioli al mascarpone

Crema di cannellini con crostini alle erbe e prosciutto crudo croccante

Lasagnetta aperta con ragù allo zafferano ai scampi, seppie, vongole e pomodori

Tagliatelle fatte in casa con finferli freschi alla crema

Penne con cuori di carciofi e speck in salsa alla panna

Risotto al foie gras con ventaglio di petto d'anatra affumicato

Risotto alle erbe fresche con petto di quaglia arrostito in manto di lardo

Risotto al nero di seppie

Tagliatelle alla crema d'asparagi con capesante arrostita in manto di lardo

Tagliatelle alla crema di Granciporro

Tagliolini al salmone con piovra in salsa di pomodorini e burro

Garganelli in salsa alla crema alle verdure con salmone

Tagliolini neri e bianchi alla crema d'astice e pepe rosa

Risotto al basilico con frutti di mare sauté

Risotto di zucchini con formaggio Taleggio grigliato

Ravioli di porcini con concassea di pomodoro e porcini sauté

Pappardelle al ragù di coniglio e timo

Tagliolini neri ai gamberoni e pomodori in salsa alla citronella

Tagliolini al petto d'oca e rucola in jus di carne

Tagliolini ai gamberoni con pomodorini e burro al basilico

Cannelloni ripieni di carne e gratinati su salsa ai finferli

Cannelloni di spinaci alla fiorentina su salsa al pomodoro

Risotto ai champignon con gnocchetto di formaggio fresco e prosciutto
crudo

Risotto alle erbe aromatiche con ragù di selvaggina

Risotto al radicchio e Barolo con raviolo fritto al formaggio Brie

Fusilli integrali alle noci e rucola in salsa al gorgonzola

Soufflé alle verdure su salsa al formaggio Fontina

Crespella ai asparagi al gratin

Timballo di crespelle con finferli su salsa ai carciofi e speck fritto

Cannelloni di crespella ripieni di carciofi gratinati

Soufflé allo zafferano su salsa al curcuma

Gnocchetti all'erbe con schiuma allo zafferano e carne d'astice

Gnocchetti di spinaci alla panna e prosciutto

Risotto alla rosa dei mari (minimo 2 persone)

Alcune delle nostre specialità di Secondi piatti di Pesce

SECONDI DI PESCE

Grigliata di pesce in salsa scapece al profumo di arancia e lime, su letto di
misticanza e radicchio rosso

Trancio di spigola dorato all'olio extravergine di oliva, gambero del
Madagascar e moscardino in salsa di frutti di mare

Millefoglie di orata di Orbetello gratinata alla mandorla ,vellutata di
barbabietola e porro in composizione di pescatrice e tentacolo di polipo
all'aceto balsamico invecchiato

Filetto di branzino in salsa mediterranea

Involtino di platessa e salmone al vapore su purea di spinaci e crema allo
zafferano

Calamaro ripieno su ragù di pomodoro alla mediterranea su bianco di patate
e scamponi

Trancio di sinuro ai ferri, su cus cus alle verdure , spinaci sauté e filetti di
pomodoro

Millefoglie di branzino dorato al mais su vellutata di barbabietole e porro

Involtino di sogliola e pomodoro con galletta di patate e cipollotti alle fave

Medaglioni di rana pescatrice in crosta di frutta secca e scalogni allo
zafferano

Costoletta di rombo impanata alla birra chiara in salsa di gamberetti ,
vongole veraci e mitili

Filetto di Tonno con umido di cipolle rosse e barbabietole con mostarda di
arance e limoni

Baccalà al forno con crema di lenticchie e peperoni croccanti

Filetti di rombo con gazpacho di pomodoro e melanzane

Trilogia marina con purea di finocchio e emulsione all'olio d'oliva

Polpa di scampi gratinati allo zabaione e al pomodoro candito

Cappesante su patate al limone con vellutata al nero e ragù di seppie

Trancio di baccalà fresco e caviale sevruga su vellutata di cavolfiore e
patate con emulsione all'olio e tartufo nero

Alcune delle nostre specialità di Secondi Piatti di Carne

SECONDI DI Carne

Petto d'anatra farcito alle mele in crosta di pancetta ,riduzione di vino rosso ,purea di patate all'olio extravergine di oliva e basilico

Medaglione di vitello alle due salse

Arrostato di manzo ,rabarbaro rosso , salsa di mele ,spinaci al burro

Filetto di manzo glassato in salsa cognac e miele su letto di mele ,bietolina e lamelle di arancia

Costoletta di Cervo alla grappa e cacao con composta di mela , zucca gialla e pinoli e uva sultanina

Tagliata di Manzo con sauté di verdure di stagione e salsa alle erbe

Costolette di Agnello su cagliata di latte di pecora e melanzane all'arancia

Petto d'Anatra in Salsa Cumberland e chutney di mango e cacao

Scaloppa di foie gras spadellato con mango allo zenzero

Cosciotto di maialino da latte alle erbe aromatiche con cipollotti in
agrodolce e patate dorate al rosmarino

Petto D'Anatra spadellato al Porto con nespole e lamelle di tartufo nero

Involtino di manzo alla Marcloff , Fonduta di formaggio d'orval e
prosciutto cotto

Lombo di coniglio alle olive panisses su chenelle di zucca gialla

Noce di vitello al limone candito e ai capperi alcaparas e i suoi
contorni

Petto di piccione in salsa di carote e yogurt, biscotto al curry
Ventaglio di petto d'anatra con radicchio in carpione e succo alla mela
verde

Suprema di faraona farcita al tartufo nero con pere al barolo e taleggio

Filetto di manzo speziato alle erbe e fior di sale cotto al blu con
funghi e cipollotti

Petto di anatra glassato al miele di geranio , pere e composta di zucca

Medaglione di vitello in salsa tonnata a specchio , sedano e capperi

Filetto di vitello al timo e al lime ,in salsa di yogurt , aceto balsamico
,con purè di melanzana all'arancia e pomodoro farcito di pesto.

Arrosto di Arista all'Arancia su letto di Spinaci al burro , ventaglio di
patate dorate e cipolline in agro dolce in riduzione di aceto Balsamico