

MENU

NEW OLD CLASSIC - BASE

Starter

Conchiglie St.Jacques Thermidor

Bisque di astice all'americana

Primo

Timballino di riso selvaggio alla Finanziara

Secondo

Tournedo Rossini

Dolce

Soufflé fondente cioccolato nero

Tavolo 6 persone = €60 cad

MENU

NEW OLD CLASSIC - COMPLETO

Starter

Pane burro Sali e spezie entratine

Conchiglie St.Jacques Thermidor

Bisque di astice all'americana

Primo

Timballino di riso selvaggio alla Finanziara

Secondo

Tournedo Rossini

Dolce

Soufflé fondente cioccolato nero

Piccola pasticceria

Tavolo 6 persone = €75 cad

MENU

CASUAL - BASE

Starter

Sformato di patate e baccalà
Coulis di peperone Carmagnola

Primo

Raviolo di legumi e coriandolo leggermente affumicato
con salsa al mandarino e ostriche

Secondo

Filetto di vitello cotto in bassa temperatura,
pepe di sichuan, funghi croccanti e marinata ai lamponi

Dolce

Crème brûlée alla liquirizia e menta

Tavolo 8 persone = €50 cad

MENU

CASUAL - COMPLETO

Starter

Pane burro Sali e spezie entratine

Amouse bouche

Sformato di patate e baccalà

Coulis di peperone Carmagnola

Primo

Raviolo di legumi e coriandolo leggermente affumicato
con salsa al mandarino e ostriche

Secondo

Filetto di vitello cotto in bassa temperatura,
pepe di sichuan, funghi croccanti e marinata ai lamponi

Dolce

Crème brûlée alla liquirizia e menta

Tavolo 10 persone* = €60 cad

*=dalle 10 alle 20 persone è necessario un aiuto cucina e cameriere

MENU

ESTIVO - PESCE BASE

Starter

Insalata di frutta quinoa e polpo al vapore,
salsa agropiccante

Primo

Risotto alghe e gamberi di Mazara
con loro ristretto

Secondo

Involtino di pesce spada in leggero beccafico

Dolce

Cheese cake al mango e fragole

Tavolo 6 persone = €75 cad

MENU

ESTIVO - PESCE COMPLETO

Starter

Pane burro Sali spezie
Entratine

Insalata di frutta quinoa e polpo al vapore,
salsa agropiccante

Primo

Risotto alghe e gamberi di Mazara con loro ristretto

Secondo

Involtino di pesce spada in leggero beccafico

Dolce

Cheese cake al mango e fragole
Piccola pasticceria

Tavolo 8 persone = €70 cad

MENU

PICCOLO EVENTO - RINFRESCO

Dal buffet

Torte salate

Classica ricotta con spinaci, "Lorraine" pancetta cipolla, alla parmigiana o champignons taleggio e radicchio

Salatini sfoglia

Con acciughe e sesamo, prosciutto cotto pistacchi, wurstel e senape, paprika parmigiano

Muffins salati

Pomodoro mozzarella, yogurt e mentuccia, olive e acciughe, spuma di mortadella o pancetta e funghi

Bicchierini

Hummus con alici al prezzemolo, crema di peperoni rossi e burrata o passato di piselli menta e gamberi o cannellini e vongole o gaspacho con polpo

Ciotoline

Con riso venere e caponata, con quinoa avocado giardiniera o cous cous in taboulet

Finger Food

Tartellette sfoglia e frolla, mini cheese cake, spiedini frutta e salati, crostoni polenta e zola, croissant farciti salati, crocchette verdura, tapas, bruschette

Miniporzioni

Panna cotta al pesto, tarte tatin pere e zola, sformati di verdure ,minicapresi, strudel vegetariani, conetti farciti, club sandwiches

Servito

Risotto

Pomodoro e basilico, prosecco provola e rosmarino, zafferano e liquirizia, carciofi o altri prodotti stagionali

Dolce

Torta da cerimonia

Tavolo 10 persone = €30 cad