

ANTIPASTO

INSALATA DI FAGIOLINI, GAMBERI, NOCI, OLIVE
SPUMONI TONNO, SALMONE O PROSCIUTTO
ARAGOSTE CON MAIONESE O AL NATURALE
COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA
ROSETTE DI GAMBERI CON RUSSA
PIOVRA CON PATATE E FAGIOLINI
PANETTONE GASTRONOMICO
TARTINE GELATINATE MISTE
CAPELANTE GRATINATE
SALMONE AFFUMICATO
COZZE OLIO E LIMONE
PATERINI DI VITELLO
INSALATA DI MARE
SCAMPI LESSATI
INSALATA RUSSA
CATALANA DI GAMBERI

PRIMO PIATTO

PAELLA DI PESCE
PACCHERI CON CALAMARI, GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE
LASAGNE ALLA BOLOGNESE
CANNELLONI DI MAGRO
TORTELLONI CAGIO E PEPE
CRESPELLE PROSCIUTTO E FORMAGGIO
TORTELLONI BURRATA E MELANZANE

SECONDA PORTATA

TACCHINO RIPIENO DI VITELLO CON CASTAGNE E PISTACCHI
CAPPONE RIPIENO DI VITELLO CON CASTAGNE E PISTACCHI
BRANZINO AL FORNO CON POMODORI E OLIVE
FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI SPEK E MANDORLE
FARAONA RIPIENA CON VITELLO E PISTACCHI
MAIALINO ALLO SPIEDO (minimo 6 persone)
FILETTO DI RICCIOLA AL FORNO CON CREMA DI ZUCCHINE
FESA DI VITELLO AL FORNO

CONTORNI

PUNTARELLE CON OLIVE TAGGIASCHE
VERDURE GRATINATE AL FORNO
CARCIOFI OLIO E LIMONE
CIPOLLINE IN AGRODOLCE
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
PATATE AL FORNO CON FUNGHI PORCINI
SFORNATI DI PATATE E FORMAGGIO O POMODORO E MOZZARELLA
PATATE AL FORNO

SU ORDINAZIONE

PANETTONE ARTIGIANALE
FARCITO CON CREMA AL MASCARPONE.
IN OCCASIONE DELL'ULTIMO DELL' ANNO:
ZAMPONE, COTECHINO E LENTICCHIE!!!

**SI CONSIGLIA ALLA GENTILE CLIENTELA DI EFFETTUARE LE PRENOTAZIONI CON
ALMENO UNA SETTIMANA DI ANTICIPO**