

Aperitivo Gourmet

35€ a persona

Il menù comprende una bottiglia di prosecco DOCG Santa Margherita e una bottiglia d'acqua ogni due persone, caffè e coperto

Piatto finger

Battuta di manzo ,stracciatella e asparagi
Bliny di salmone marinato e melanzana
Piadina con ricotta e pomodoro
Gnocco arrosto, spuma di aglio orsini e ciccioli
Fiore di zucca con brandade di baccalà
Raviolo di piselli con cavolo rosso
Arancino di riso con ragù di ossobuco
Gambero in tempura, salsa di crescione e germogli
Barbagian di verdure con salsa al curry

Tagliere di salumi accompagnato dal nostro gnocco fritto

Prosciutto crudo Marco D'Oggiono
Mortadella Ovolina Marco D'Oggiono
Pancetta piacentina arrotolata

Risotto del giorno

La ricetta cambia ogni giorno a fantasia dello chef

Dessert finger food

Tiramisù
Sorbetto dello chef

L'aperitivo Gourmet è servito dal martedì al venerdì sera - necessaria la prenotazione

Alcuni finger potrebbero subire delle variazioni a discrezione della cucina

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)