

MENU' PESCE € 60,00
FISH MENU € 60,00

Aperitivo di benvenuto con bollicine e finger food
Welcome drink with sparkling wine and finger food

ANTIPASTO

Insalatina di carciofi brasati al timo con Filange di seppie del Mediterraneo
e vinaigrette d'arancia

STARTER

Salad of thyme scented braised artichokes with cuttlefish julienne and
orange vinaigrette

PRIMO

Raviolini di pasta fresca al baccalà e patate con salsa di datterino e basilico

FIRST COURSE

Fresh pasta ravioli stuffed with cod and potatoes with a baby tomato and basil sauce

SECONDO

Girandola di spigola selvaggia con coulis di pomodoro e porri al profumo di
Maggiorana

Orticello di verdure in agrodolce al timo

SECOND COURSE

Twirl of wild sea bass with tomato coulis and marjoram scented leeks
Mixed vegetables in thyme scented sweet and sour sauce

DESSERT

Semifreddo d'agrumi con laghetto di cioccolato bianco e mentuccia

DESSERT

Citrus parfait with melted white chocolate and mint

Acqua, caffè
Pinot Grigio S. Angelo -
Cantina Villa Banfi

Water, coffee
Pinot Grigio S. Angelo -
Cantina Villa Banfi

MENU' PESCE € 60,00

FISH MENU € 60,00

ANTIPASTO

Tortino di baccalà e patate con crema di ceci al timo e carciofi filange
croccanti

STARTER

Flan of salted cod and potatoes with thyme scented creamed chickpeas and
crispy artichoke julienne

PRIMO

Spirali di pasta fresca con patate violette e gamberi con ragù di triglia e aneto

FIRST COURSE

Spirals of fresh pasta with purple potatoes and prawns with a red mullet and dill
ragout

SECONDO

Trancio di branzino selvaggio su zoccolo di patate e brunoise di verdure sauté al
ristretto di scorfano

SECOND COURSE

Slice of wild sea bass on a potato base and vegetable brunoise sauteed with redfish

DESSERT

Semisfera di ricotta e agrumi con salsa di mandarino

DESSERT

Half sphere of ricotta and citrus fruit with a mandarin sauce

Acqua, caffè

Pinot Grigio S. Angelo - Cantina Villa Banfi

Water, coffee

Pinot Grigio S. Angelo -
Cantina Villa Banfi

MENU' PESCE € 75,00

FISH MENU € 75,00

Aperitivo di benvenuto con bollicine e finger food
Welcome drink with sparkling wine and finger food

ANTIPASTO

Tortino di baccalà e patate su passata di fagioli cannellini
Insalatina di carciofi brasati al timo con filange di seppie del Mediterraneo e
vinaigrette d'arancia

STARTER

Salt cod and potato flan on pureed white beans
Salad of thyme scented braised artichokes with cuttlefish julienne and orange
vinaigrette

PRIMO

Roselline di pasta fresca ripiene di pecorino e patateviolette alla Maggiorana con
vellutata di scampi e fonduta di basilico

FIRST COURSE

Fresh rose-shaped pasta stuffed with sheep's cheese and marjoram scented purple
potatoes with creamed shrimps and basil fondue

SECONDO

Trancio di ricciola su orticello di verdure ristretto in salsa di scorfano

SECOND COURSE

Slice of amberjack on mixed vegetables cooked in a redfish sauce

DESSERT

Cupolino al mandarino con fonduta di cioccolato bianco e croccante di
zucchero

DESSERT

Mandarin dome with white chocolate fondue and crispy sugar

Acqua, caffè
Pinot Grigio S. Angelo -
Cantina Villa Banfi

Water, coffee
Pinot Grigio S. Angelo -
Cantina Villa Banfi