

San Lorenzo 2022

Antipasti - Appetizer

Coperto € 4,00

<i>Lavarello Mantecato con crema di Cipolle</i>	16,00 €
<i>Polpo Arrosto e Calamaretti con Pesto alla Genovese</i>	19,00 €
<i>Tartare Celtico con Uova Croccanti, Salsina all'Acciuga del Mar Cantabrico</i>	21,00 €
<i>Sformatino di Parmigiano con Pappa al Pomodoro</i>	16,00 €

Primi Piatti - First Course

<i>Spaghetti al Missoltino con Olive e Pomodorini</i>	16,00 €
<i>Ravioli di Salmerino con Pomodorini Gialli</i>	17,00 €
<i>Risotto con Triglia di Scoglio e Asparagi di Mare</i>	18,00 €
<i>Maccheroni al Ragout di Cinghiale, Porcini e Pomodorini</i>	16,00 €

Secondi Piatti - Main Course

<i>Tempura di Lago con verdure e Salse</i>	20,00 €
<i>Branzino Arrosto con Caponata</i>	24,00 €
<i>Gamberoni alla Caraibica con Riso Venere</i>	28,00 €
<i>Fesetta di Vitello C.B.T. in Bagnetto Verde e Fave Fresche</i>	22,00 €

Dolci del Giorno

<i>"Latte in Piedi": Futti di Bosco, Cioccolato, Mango</i>	10,00 €
<i>Sorbetto "Cassandra": Arancia, Ananas, Lampone</i>	8,00 €
<i>Freschezza al Lime, gelè ai frutti di Bosco, Cocco Rapè crumble alla Cannella</i>	10,00 €
<i>Tre Volte Pesca : Semifreddo di Pesche Gialle, Pesche Caramellate, Coulis di Pesche</i>	10,00 €
<i>Crème Brulè al Bergamotto</i>	10,00 €

NB. Per la Lista degli Allergeni chiedere al Personale di Sala