



*Menù di
Ferragosto 2018*

*Sire Raul
Grigliamania*



Aperitivo

Aperitivo Rose delle cantine Giorgi Canneto Pavese



Antipasti

Code di Gamberi con Porcini saltati e Bacon Croccante

€ 18

*Carpaccio di Piovra con Coriandolo di verdure croccanti ed emulsione di Olio di Frantoio e
Limone*

€ 15

Insalata di Mare tiepida e crostini di pane

€ 18

Parmigiana di Melanzane con Coulis di Pomodoro e Olio al Basilico

€ 14

*Mozzarella di Bufala Campana con Pomodori Cuore di Bue e Medaglioni di Patè di
Fegatini con Fetta di Pane tostato*

€ 15

*Tartarina di Manzo Piemontese a Punta di Coltello e Confettura di Cipolla Rossa di
Tropea*

€ 20



Primi Piatti

Ravioli Arcobaleno con Ricotta di Bufala, Erba Cipollina al Burro Salato e Timo
€ 15

Lasagna Classica con Ragù Bolognese
€ 13

*Mezze Lune al Nero di Seppia farcite con Salmone di Norvegia, Finocchietto selvatico, Pomodori
Datterini e Olive Taggiasche*
€ 16

Spaghetti alla Chitarra con Alici, Crema di Zucchine e granella di Nocciole
€ 14

Secondi Piatti

Involentino di Branzino con crema di Mazzancolle, Listella di Zucchine e Caponata di Verdure
€ 20

Francio di Tonno Pinne Gialle con battuto di Erbe e Caviale di Melanzane
€ 28

Frittura di Pesce Misto con Patatine Chips
€ 26

Tagliata di Manzo con Radicchio rosso all'Aceto Balsamico
€ 22

Fiorentina Classica con Patate saltate e Porcini Trifolati
€ 55



Dessert

Sorbetto al Lime

€ 7

Anguria Mantovana

€ 6

Tiramisù

€ 7

Torta alle Mele Tiepida con gelato alla Crema

€ 8

