



M E N U G R U P P I

ANTIPASTO

Insalata di carciofi freschi con spinacino baby e pecorino

PRIMO

Maccheroncini di pasta fresca con ragù toscano e burrata campana

SECONDO

Tagliata di controfiletto di chianina con patate arrosto profumate al rosmarino

DESSERT

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole

ANTIPASTO

Tortino di carciofi su letto di fonduta di parmigiano reggiano e guanciale croccante

PRIMO

Risotto carnaroli mantecato al tartufo

SECONDO

Chateaubriand di vitella di latte con carciofi

DESSERT

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole

ANTIPASTO

Carpaccio di mare (salmone, branzino, ricciola) marinato allo yuzu e jalapeno

PRIMO

Rigatoni con crema di pistacchi di Bronte, tartare di gamberi rossi di Mazzara, menta e lime

SECONDO

Trancio di ombrina con crosta di patate e carciofi

DESSERT

Tortino di cioccolato fondente al 72% con gelato alla crema



M E N U G R U P P I

ANTIPASTO

Tartare di gamberi rossi di Mazzara con burrata, pomodori confit e granella di pistaccio di Bronte

PRIMO

Risotto con mazzancolle e zucchini

SECONDO

Branzino alla mediterranea con pomodori, capperi e olive

DESSERT

Tortino di cioccolato fondente al 72% con gelato alla crema

In tutte le proposte sono inclusi

Acqua, Caffè, Vino

Vini: bianco o rosso Moris Farms (1 bottiglia ogni 3 persone)

Acqua: minerale gasata San Pellegrino e naturale Panna