



MENÙ A

Antipasto

Tagliere di salumi misti toscani 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 al cioccolato croccante
e composta di fragole

Vino bianco e rosso *Moris Farms*
(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua e caffè



M E N Û B

A n t i p a s t o

Crudo di Parma 36 mesi e burrata campana

P r i m o

Risotto carnaroli cacio e pepe, punte di asparagi e guancialetto croccante

S e c o n d o

Chateaubriand di vitello di latte su crema di sedano rapa ed asparagi verdi

D e s s e r t

Cheesecake al cioccolato croccante e composta di fragole

Vino bianco e rosso *Moris Farms*
(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua e caffè



MENÙ C

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 Mazara, menta e lime

Secondo

Trancio di ombrina
con crosta di patate e asparagi

Dessert

Tortino di cioccolato fondente 72%
con gelato alla crema

Vino bianco e rosso *Moris Farms*
(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua e caffè



M E N Û D

A n t i p a s t o

Tartare di gamberi rossi di Mazara con burrata,
pomodori confit e granella di pistacchio di Bronte

P r i m o

Risotto con mazzancolle e zucchine

S e c o n d o

Branzino alla mediterranea con pomodori,
capperi e olive

D e s s e r t

Tortino di cioccolato fondente 72%
con gelato alla crema

Vino bianco e rosso *Moris Farms*
(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua e caffè



MENÙ VEGETARIANO

Antipasto

Tortino di zucchine su fonduta di Parmigiano

Primo

Maccheroncini di pasta fresca ai 3 pomodori con stracciatella di burrata e crema al basilico

Secondo

Parmigiana leggera di melanzane con mozzarella di bufala e pomodorino fresco

Dessert

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole

Vino bianco e rosso *Moris Farms*
(una bottiglia ogni tre persone)

Acqua e caffè