



— Menu —

San Valentino

Cena Romantica alla Carta

Chiacchiera salata con burrata, acciuga del Cantabrico e flut di bollicine

-GLI ANTIPASTI-

Culatello di Zibello Dop- "Presidio Slow Food", Mariola e Lardo di Colonnata serviti con gnocco fritto e la giardiniera del Mulino €18,00

Trittico di tartare: tonno, ricciola e salmone €16,00

Guazzetto di moscardini, polentina morbida e battuto aromatico di olive €14,00

Flan di carciofi, verdure dell'orto, brodo di verdura mantecato al burro e tartufo, tartufo nero €13,00

-I PRIMI PIATTI-

Spaghetto con crema di broccoli, limone, zenzero e vongole veraci €13,00

Ravioli di ossobuco e crema allo zafferano €14,00

Risotto con provola stagionata, salsiccia di Bra, pomodorini confit e olio al basilico €14,00

Gnocchetti di zucca, crema di stracchino e aceto balsamico €12,00

-I SECONDI PIATTI-

Filetto di baccalà confit, schiacciata di patate, cime di rapa e salmoriglio al pomodoro €22,00

Filetto di manzo, spinacino, mele arrosto e jus al ribes rosso €23,00

Maiolino croccante servito con soffice di patate dolci e fondo di carne €18,00

Il Piatto Vegetariano: I tre modi per cucinare il Carciofo €16,00

-I DESSERT-

Degustazione dei nostri cioccolatini €8,00

Pavlova ai frutti esotici: meringa, chantilly, crema esotica e frutta fresca €8,00

Mela gratinata al forno con amaretti e cannella, gelato al mascarpone e crema inglese profumata all'amaretto €8,00

Torta Duchessa: biscotto croccante alla nocciola, zabajone e ganache al cioccolato €8,00