

## ANTIPASTI

*Carpaccio di pesce serra o tonno*

*Tartara di tonno con cipolle e legumi*

*Insalata di polipo con patate , all'aceto di mele e rúcula*

*Gamberi marinati, con vinagrette all'aceto balsamico su letto di zucchine e pomodori secchi*

*Sapori e colori del Mare*

*Prosciutto d'oca all'aneto*

*Tavola di salumi e formaggi per 2 pers.*

## **PRIMI PIATTI**

**ZUPPA** Di fagioli bianchi, patate, bacon e gamberi

**ZUPPA** di Ceci con baccala'e rosmarino

**RISOTTO** allo Zafferano con carciofi trifolati

**LINGUINE** con vongole

**PAPPARDELLE** con funghi porcini e rosmarino

**TORTELLI**della casa con Parmigiano Reggiano

**MACCHERONI** alla Carbonara

**LASAGNA** di carne

## SECONDIPIATTI

*CUORE DI TONNO, con aceto balsamico*

*BOCCONCINI DI SERRA, con olive, pomodoro fresco e basilico*

*GAMBERONI GIGANTI con pomodoro fresco, aglio e rúcula*

*POLPO SPADELLATO con aglio e funghi porcini*

*PETTO D'ANATRA ai frutti di bosco*

*STRACCETTI DI FILETTO ai 4 formaggi e noci*

*FILETTINO DI MAIALE alla senape francese*

*SUPREMA DI MANZO gratinato al forno, con bacon e fondo di vino rosso*

## **DOLCI E FRUTTA**

*TIRAMISÙ*

*PANNACOTTA*

*SFOGLIATINA IN FIORE ALL'ARANCIO*

*BUDINO DI FORMAGGIO E NOCI, con salsa all'aceto balsamico*

*MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA, con gelato*

*SEMIFREDDO della fantasia dello chef*

*MOUSSE al pistacchio, pralinato*

*SORBETTO alla frutta*

*GELATO OLÁ (menù a parte)*