

Terrina di fagianella, spinaci croccanti, noci e pane all'uva

Risotto con radicchio trevisano e Primenebbie Ravioli di brasato al sugo d'arrosto A scelta

Orata in guazzetto con finocchi stufati e olive taggiasche Filetto di maiale alla senape in grani e rosmarino Soufflé caldo al cioccolato bianco e panettone, insalata di agrumi al Grand Marnier

Tiepido di gamberi e carciofi al profumo di arancia Cannelloni di farina di castagne ai formaggi di capra della Valcuvia, uvetta e pistacchi Tagliolini di pasta fresca con ragù di coniglio e funghi A scelta Spigola in battuto di acciughe, capperi e prezzemolo

Spigola in battuto di acciughe, capperi e prezzemolo Costolette di agnello alle erbe Crema bruciata al caffè, tartufo cioccomoka

Carpacci di tonno e ricciola, pomodori secchi e olive taggiasche, capperi di Salina e lime Risotto con gamberi, zafferano e timo A scelta

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi, fagiolini croccanti e salsa al basilico Filetto di manzo in riduzione al vino rosso

## Tortino caldo al cioccolato fondente, zabaione freddo al Vinsanto

**Euro 40,00** 

Acqua, vini (San Quirico bianco Cascina Piano – Barbera d'Alba Castello di Neive 1 bottiglia ogni 3 persone) caffè inclusi