



MENU

1° AGOSTO 2022

AMUSE BOUCHE

===

ZUPPETTA FREDDA DI MELONE

SOUPE FROIDE DE MELON

===

**TARTARE DI MANZO CON ZUCCHINA GRIGLIATA
FALSO CAVIALE DI MELANZANE E HUMMUS DI CECI
TACCHINO TONNATO, COCKTAIL DI GAMBERETTI E ANANAS
POMODORINI CILIEGIA CON MOZZARELLA E BASILICO
CONNUBIO DI BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA**

**TARTAR DE BŒUF AVEC COURGETTE GRILLÉE
CAVIAR D'AUBERGINE E HUMMUS DE POIS CHICHES
DINDE AVEC SAUCE AU THON, COCKTAIL DE CREVETTES AVEC ANANAS
TOMATES CERISES AVEC MOZZARELLA E BASILIC
BRESAOLA AVEC ROQUETTES ET COPEAUX DE GRANA**

===

**RAVIOLI IN ETHNO LOOK "RICOLA E RICOTTA NOSTRANA"
ASSAGGIO DI SGARGIANTE RISOTTO ALLE BARBABIETOLE
RAVIOLI EN TENUE ETHNO-LOOK AVEC «RICOLA & RICOTTA TESSINOI»
RISOTTO FLAMBOYANT DE BETTERAVES ROUGES**

===

**MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO IN GABBIA DI SFOGLIA
SPUMA DI WASABI
SPIEDINO DI PATATE NOVELLE E VERDURETTE ESTIVE
MÉDAILLON DE FILET DE VEAU EN CROÛTE DE PÂTE FEUILLETÉE
ESPUMA DE WASABI
POMMES NOUVELLES ET LÉGUMES D'ÉTÉ EN BROCHETTE**

===

BUFFET "12 DOLCI"

95.00

Bevande escluse /sans boissons

A parte il dessert tutte le altre portate vengono servite al tavolo

Desserts exclus, tous les plats sont servis à table