



Menù proposta N°3

Antipasti

Carpaccio di spada affumicato con pepe rosa

Scampetti al brandy con maggiorana sul letto di insalatina

Carne salà alla trentina con grana e champignon

Bauletto con robiola e funghi

Primi piatti

Risotto al limone

Sedanini alla polpa di granchio e zucchine

Secondi piatti

Branzino di mare alla Mediterranea

Contorni

Insalata mista di stagione

Verdure alla griglia

Dessert

Panna cotta al caramello

Caffè

Vini

Bianco di Custoza

Rosso Valpolicella

Acqua minerale

Alternative

Piccola Tartar di tonno

Carpaccio di salmone fresco

Piccola caprese alla Napoletana

Polenta abbrustolita con

soppressa Veronese

Tortelli con carciofi e mozzarella

Risotto ai porcini

Foglie di olivo alle cappesante

Garganelli con scampetti e zucchine

Trancio di spada al salmoriglio

Salmone al cartoccio

Orata al forno in tricolore

Salmerino in salsa verde

Meringata classica

Mousse ai frutti di bosco

oppure

Torta di ricorrenza

Bottiglia ogni 2 Persone

p.p. € 50,00