

MENÙ DI PICCNE

**Sorbetto all'aglio
servito con sfoglia croccante ai semi di papavero
e coulis di pomodoro al basilico**

**Chitarrine al nero di seppia
con finocchietto e corona di capesante**

**Bocconcini di ricciola avvolti nel porro
accompagnati da una spuma al carciofo
e gelatina di aceto balsamico**

**Pere caramellate
all'amaretto di Saronno
con quenelle di ricotta bruciata**

**Menù completo € 35
(coperto, acqua e caffè inclusi,
vino ed altre bevande escluse)**



MENÙ DI CUORI

**Parmigiana di patate vitelotte e
tartufo pregiato dei colli bolognesi
al profumo di zenzero**

**Risotto vialone nano IGP
al cacao e peperoncino**

**Mazzancolle calde al brandy
e al profumo di curcuma
servite su crema di rapa rossa**

**Sorbetto delicato
ai petali di rosa**

**Menù completo € 35
(coperto, acqua e caffè inclusi,
vino ed altre bevande escluse)**

