

## FORMULE

comprendono coperto, pane e acqua

1 piatto | € 20 ( a persona)

2 piatti | € 35 (a persona)

3 piatti | € 45 (a persona)

## ANTIPASTI



- Verdure al vapore dell'orto biologico con salsa ai lamponi € 10 •

Tartare di manzo, capperi e profumo di limone

Storione bianco "Calvisius" affumicato, insalata russa, maionese alle alghe  
*Se gradito con 10 g di caviale tradition Calvisius (+20 euro)*

Selezione di salumi con giardiniera

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera e marmellate biologiche



## PRIMI PIATTI

Cavatelli ai ragout di pesci di lago

Calamarata al pomodoro e basilico con burrata

Risotto Carnaroli invecchiato "Azienda Salera" agli asparagi e Bagòss "Amerigo Salvadori"

## SECONDI PIATTI

Guancetta di vitello brasata al Curtefranca con purè di patate

Merluzzo fritto patate e salsa tartara (Fish & chips)

Tagliata di manzo con patate al forno e insalata di fagiolini e pomodori

Selezione formaggi con marmellate biologiche



## DESSERT

Tiramisù tradizionale | € 5

Mousse al cioccolato bianco e ciliegie in varie consistenze | € 7

Albicocche allo zafferano, gelato alla ricotta e crumble salato | € 7

CAFFÈ | € 3

