



Pranzo di Ferragosto

Lunedì 15 Agosto 2016

*Benvenuto della Diodona con Prosecco di Valdobbiadene
Tarte tatin ai datterini in agrodolce
e caviale di melanzana alla Siciliana*



*Insalatina di Gamberi con avocado in guacamole,
sarda all'olio leggermente piccante su germogli di soya
e filetti di arance,
calamaro gratinato alle erbe di Provenza*

*Magatello di manzo salmistrato al Pampero
con indivia all'agro e crema di burrata Campana*



*Risotto selezione di Pacifico Crespi ai fichi di Cantello,
pesto genovese e pescatrice confit*



*Vitello marinato al mirto di Sardegna con
patata schiacciata all'olio extra vergine di oliva*

*Costello di manzetta alle erbe del Monte Morone al rogo
con trevisana scottata*



*Cheese cake alle albicocche
con salsa agli amaretti di Sassello*

*Caffè accompagnato da
Bon bon al fondente e menta glaciale*

Menù a € 65.00 comprese le bevande

Bambini: *Prosciutto cotto o crudo, Penne al pomodoro fresco e basilico,
Milanese di petto di pollo arrosto con patate fritte, gelato € 35,00*