

**Entrée** ♦ Pesciolini fritti *oppure* ♦ Focaccina con lardo d'Arnad

**Antipasti - E' possibile scegliere un massimo di due antipasti**

- ♦ Flan di verdure con salsa ai formaggi
- ♦ Sfogliatina ripiena di speck e radicchio su crema di taleggio
- ♦ Insalatina di toma, champignon e grana
- ♦ Carpaccio di black angus affumicato, rucola, grana e maionese speziata
- ♦ Spiedino di gamberi marinati a soia e mele su julienne di carote e zucchine saltate
- ♦ Affettato misto di Parma
- ♦ Cappelante gratinate
- ♦ Insalata di mare tiepida
- ♦ Spada affumicato con radicchio e pepe rosa
- ♦ Insalatina di seppie, patate, olive taggiasche e pomodorino secco

**Primi Piatti - E' possibile scegliere un solo piatto**

- RISOTTI:** ♦ Asparagi e gamberetti ♦ Darsena ♦ Funghi porcini ♦ Frutti di mare
- GNOCCHI:** ♦ Gamberi e zucchine ♦ Neri al sugo di salmone ♦ Zafferano e porri
- PENNE:** ♦ Darsena ♦ Salsiccia e funghi ♦ Pesto di Trapani e capperi in fiore
- CALAMARATA:** ♦ Pescatrice, pomodori secchi e pesto di rucola ♦ Allo scoglio
- MEZZEMANICHE:** ♦ Amatriciana ♦ Spada, pachino e basilico ♦ Gricia
- CANNELLONI:** ♦ Ricotta e spinaci ♦ Al ragù

**Secondi Piatti - E' possibile scegliere un solo piatto**

- CARNE:**
- ♦ Guancia di manzo al barolo e fondente di patata agli aromi
  - ♦ Arrosto di vitello cotto al forno con patate dorate
  - ♦ Reale di vitello cotto al forno con cuore di carciofi, menta e patate e salsa al porto
  - ♦ Stinco di vitello cotto a basse temperature, riduzione del fondo di cottura con patate al forno
- PESCE:**
- ♦ Branzino in crosta di patate e rosmarino, con flan di zucchine e crema di rucola
  - ♦ Fritto misto di calamari con zucchine in pastella o patatine fritte
  - ♦ Salmone scottato, spinaci saltati, cremoso alla zucca, arancia e cannella
  - ♦ Bianco di orata cotto al forno con scarola stufata, olive, acciughe, uvetta e pinoli
  - ♦ Tagliata di pesce spada al forno con sformatino di melanzane, chutney di pomodorini del Piennolo
  - ♦ Baccalà arrosto con purea di piselli secchi, cipolla rossa di Tropea, pomodorini e olive

♦ Acqua minerale ♦ Caffè e bevande incluse ♦ Vino bianco e/o rosso dell' Oltrepo (1 bott. ogni 3 coperti maggiorenni)

**Menu speciale bambini** ♦ Prosciutto cotto ♦ Penne al pomodoro ♦ Milanese con patatine ♦ Bibita a scelta

- N.B.**
- ♦ *Supplemento torta € 5 a persona*
  - ♦ *La sala deve essere liberata entro le ore 16.30*
  - ♦ *Ogni portata in aggiunta a suddetto menù avrà un costo di euro 5,00*
  - ♦ *Al momento della prenotazione verrà chiesta una caparra da concordare*
  - ♦ *Il soggetto della torta (statuette) è da pagare a parte*
  - ♦ *L'eventuale allestimento del tavolo confettata andrà concordato a parte*
  - ♦ *E' necessario confermare 3 giorni prima il numero dei partecipanti: l'eventuale variazione dello stesso comporterà comunque il pagamento della cifra totale pattuita.*
  - ♦ *Non si accettano pagamenti con assegni*