

# *Gli Antipasti*

*La selezione dei nostri Salumi  
con pan brioche alle spezie*

*Carpaccio di Manzo marinato al Barolo  
con insalatine novelle*

*Lasagnetta di Salmone affumicato e Philadelphia,  
Zucchine fritte e olio al Rosmarino*

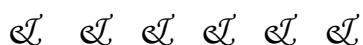
*Lumache alla Bourguignonne  
con Bruschetta di Pomodoro e aglio*

*Millefoglie croccante di Pomodori secchi,  
mozzarella e pesto leggero di basilico*

*Culatello di Zibello con Puntarelle*

*Prosciutto Crudo di Norcia  
con insalatina di carciofi*

*Speck di Agnello con Caprino fresco della Valcuvia*



## *I Primi Piatti*

*Ravioli di Brasato padellati  
con burro al vino rosso e Ginepro*

*Cannelloni neri farciti di Broccoletti e Patate  
con guazzetto di Cozze leggermente affumicate*

*Risotto Bianco di Cappelante mantecato  
con Burro al limone e fumetto  
(tempo di attesa minimo 18 minuti)*

*Spaghettoni grezzi "Cavalieri" con ragù di polpa di Cinghiale allo Zafferano e  
Cumino  
(tempo di attesa minimo 18 minuti)*

*Fusilli grezzi "Cavalieri" padellati con Crema di Taleggio,  
Funghi Porcini e Noci tostate  
(tempo di attesa minimo 18 minuti)*

## *Il Pesce*

*Filetto di Tonno Rosso grigliato al sale rosa  
con Radicchio rosso stufato e salsa al Porto*

*Trancio di Merluzzo del Baltico alla menta, Verdure d'autunno padellate all'olio  
Extra Vergine e Maionese all'arancio*

*Filetto di Branzino in crosta di Patate,  
insalata di Carciofi e salsa all'acqua pazza*

*ℵ ℵ ℵ ℵ ℵ ℵ*

## *La Carne*

*Porchetta di Coniglio in casseruola  
con Misticanza di verdure e salsa al vino bianco*

*Steak Tartare di Manzo scottona tagliato a coltello  
con le sue guarnizioni*

*Orecchio d'Elefante di Vitello alla milanese  
con Patate fritte (gr. 350/400)*

*Carrè di Agnello in crosta di erbe aromatiche, patata al cartoccio e salsa di birra e  
coriandolo*

*Filetto di Manzo alla griglia con Puntarelle padellate  
e salsa di Ribes rosso*

*La Fiorentina con i contorni di stagione  
(minimo 2 persone)*

### *La nostra Selezione di Formaggi*

*🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷*

## *I Nostri Dolci*

*Crespellina di Banane e Prugne secche  
con salsa al Rhum*

*Semifreddo alle Noci  
con salsa al cioccolato amaro*

*Tortino di Farina di Riso profumato all'arancio  
con salsa alla vaniglia  
(Tempo di preparazione 15 minuti)*

*Tiramisù al bicchiere*

*I "Tramonti" di Salvatore De Riso  
Crema di Alloro, purea di Castagne, Biscotto all'olio extra vergine e Finocchietto*

*Il piatto di Frutta Fresca con Cioccolato fondente caldo*

*"Delizia al Limone Amalfitano" di Salvatore De Riso  
Pan di Spagna con crema al Limone*