

## ***MENU' EMOZIONI***

*Il benvenuto della cucina*

*Scaloppa di foie gras ,mela il suo caramello e pan brioche*

*Tagliolini verdi di pasta fresca di farina macinata a pietra con astice ,  
pomodorini confit e spinacini*

*Cappelletti ripieni di ricotta e cannella con spuma al pomodoro*

*Piccione nostrano ,il petto in padella ,la coscia e le ali al forno,fichi e bietole*

*Il dessert del Convivio*

*€ 58,00*

*escluso bevande*

## ***I PROFUMI E I SAPORI DEL MARE***

*Il benvenuto della cucina*

*Baccalà mantecato, squacquerone , cappuccino di patate e polvere di caffè*

*Tagliolini verdi di pasta fresca di farina macinata a pietra con astice ,  
pomodorini confit e spinacini*

*Spaghettono mono grano Felicetti, crema di prezzemolo e vongole veraci*

*Calamari in padella con agrumi freschi e salsa al martini rosso*

*Il dessert del Convivio*

*€ 45,00*

*escluso bevande*

## ***I CLASSICI DEL CONVIVIO***

*Il benvenuto della cucina*

*Crocchette di coniglio con salsa di topinambur e tortino di mele*

*Cappelletti ripieni di ricotta e cannella con spuma al pomodoro*

*Tagliatella con prosciutto croccante e crema di funghi*

*Cubo di manzo a cottura lenta con verze e salsa al vino rosso*

*Il dessert del Convivio*

*€ 37,00*

*escluso bevande*

**I MENU' VENGONO PROPOSTI UGUALI PER TUTTI I COMPONENTI  
DELLO STESSO TAVOLO**