



Aironè

Antipasto

Code di gambèri flambate al cognac su letto di insalata novèlla scagliè di parmigiano all'aceto balsamico

Capresante gratinate al forno con crosta di pane al prosciutto crudo di Parma

Primi piatti

Garganelli al ragù di selvaggina

Ravioli agli scampi con vellutata di crostacei

Secondo piatto

Filetto di San Pietro gratinato alle mandorle e basilico

Patate fondenti, zucchine trifolate

Dolce

Torta chantilly alle fragole

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante

€ 35,00



Albatros

Antipasto

Strudel di verdure con fonduta di pomodoro
Carpaccio di Bolek Angus affumicato con misticeanza dell'orto

Primo

Risotto alla Monzese
Paccheri al ragù di calamari, pesto ligure e pomodorini di Pachino

Secondo

Filetto di rombo con patate e carciofi
Pommes nature, zucchine gratinate

Dolce

Sfogliatina alle fragole con crema chantilly gratinata

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante

€ 33,00

Manifattura culinaria snc V.le Monza 65 SOVICO Tel, 039-2012130



Arcobaleno

Antipasto

Involtini di brèsaola della Valtellina con mousse di caprino

Tris di Salmon, pesce spada, tonno affumicati
con riccioli di burro e crostini

Primo

Garganelli con code di gamberi, zucchine e zafferano

Risotto agli asparagi e chardonnay

Secondo

Medaglione di filetto di manzo al Refosco

Patate al forno al profumo di origano

Dolce

Torta tartufata al cioccolato bianco

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante

€ 35,00



Gabbiano

Antipasto

Antipasto misto di pesce della casa

(Salmon, spada, tonno affumicati, insalata di mare, cocktail di gamberi, cozze gratinate, spiedino di calamari, gambero in tempura)

Primi piatti

Risotto al radicchio rosso di Treviso con scamorza affumicata

Crespella con gorgonzola e noci

Secondo piatto

Arrosto di vitello alle erbe aromatiche

Patate sabbiose, cavolfiori gratinati

Frutta

Macedonia di frutta fresca con gelato al fior di latte

Dolce

Torta chantilly alle creme

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante dolce e secco

€ 36,00



Mimosa

Antipasto

Affettati misti nostrani con carciofini e funghetti sott'olio

Insalata di mare con olive taggiasche e patate

al profumo di basilico

Primi piatti

Casoncelli alla bergamasca

Risotto mantecato alla salsiccia e pistilli di zafferano

Secondo piatto

Arrosto di coppa al latte

Patate al forno al profumo di rosmarino

Frutta

Macèdonia di frutta con gelato al fior di latte

Dolce

Torta chantilly alle creme

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante

€ 35,00



Rondine

Antipasto

Crostoni di pane al lardo di Colonnata
Insalatina di calamari alle verdure croccanti e insalatina novella
Flan di zuccine con coulis di pomodoro

Primi piatti

Risotto mantecato ai frutti di mare e basilico
Chitarrucci di pasta fresca alla polpa di granchio

Secondo piatto

Filetto di Branzino in crosta di verdure con
vellutata al vino bianco

Pommes nature

Dolce

Millefoglie alle creme

Caffè espresso

Minerale

Vino bianco e rosso della nostra cantina

Spumante

€ 35,00

Manifattura culinaria snc V.le Monza 65 SOVICO Tel, 039-2012130