

# *Antipasti*

---

Tortino di riso venere con burrata e verdure

Sandwich di frittatine agli spinaci con crescenza e Black Angus

Tortelli di carpaccio e robiola

Crema di carote e zenzero con bocconcini di pane alle noci

Tartufi di Baccalà

Antipasto del Canevaro

Saccottini di radicchio e taleggio su specchio di spinaci

Torta fredda di formaggi

Bavarese di peperoni e crumble alle erbe aromatiche

Involtini di melanzane gratinati al pecorino

## *Primi*

---

nocchi di patate e liquirizia con burrata e pistacchi

Ravioli neri ai gamberi di fiume

Tagliolini al grano arso con porro e guanciale

Tortelli con piccione e lamponi

Reginette rosse con crema al pecorino

Tagliatelle “stennirello” alle tre farine con porcini e tartufo

Ravioli di fagiano al tartufo

Passatelli con porcini e gamberi di fiume

Risotto alle fragole e cioccolato bianco

Ravioli alle ortiche con ricotta e burro al timo

## *Secondi*

---

Fagottino di faraona con rucola e robiola

Tasca di suino al pecorino e menta con fave e piselli

Tagliata di manzo Irlandese con fragole caramellate e balsamico

Coniglio al vetro

Tagliata di manzo Irlandese al mango

Petto d'anatra con panatura al cioccolato

Agnello scottadito

Filetto di Angus Argentino al tartufo

Lumache arrosto

Lumache in guazzetto

I contorni sono abbinati ai secondi dallo chef

Cene a base di pesce su prenotazione

## *Dolci*

---

I dolci sono fatti tutti in casa e vengono accompagnati con vini da dessert