

## *Proposte di mare*

### *Antipasti*

*Voul au vent di polenta con baccala*

*Gamberi in crosta di pasta Kataifi adagiati su una vellutata di ceci e caramello all'aceto balsamico*

*Grande antipasto di pesce*

*(Due portate)*

*Crudità di pesci e crostacei*

*Sfizio di mare dello chef*

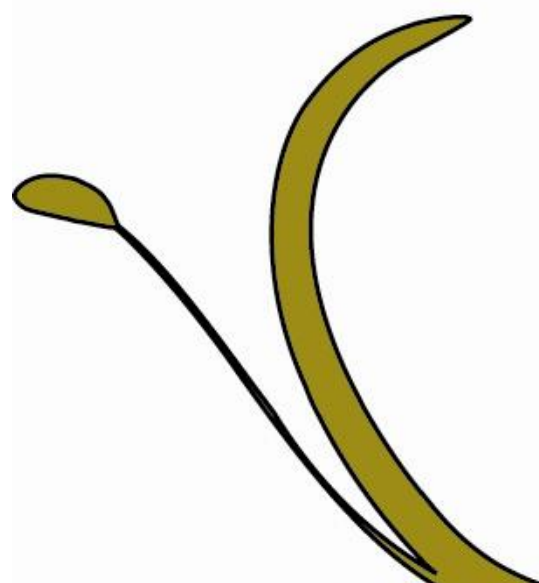
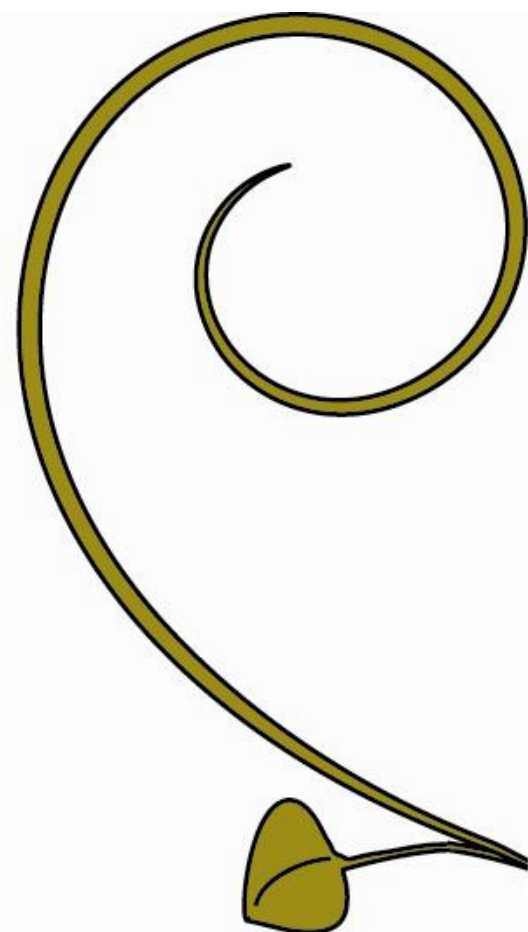
### *Primi piatti*

*Risotto carnaroli di "Cascina Veneria" all'orto di mare*

*Spaghetti di Gragnano con vongole veraci e broccoli calabresi*

*Ravioli di gamberi di nostra produzione su coulis di pomodoro vesuviano*

*Paccheri di Gragnano con scampi e carciofi*



## *Secondi piatti*

*Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo*

*Varazione di gamberi con la sua salsa agrodolce*

*Baccalà pescato ad amo in crosta di parmigiano e chips  
di rapa rossa*

*Cartoccio di pesce e crostacei con le sue verdure*

*Frittura di calamari*

## *Contorni*

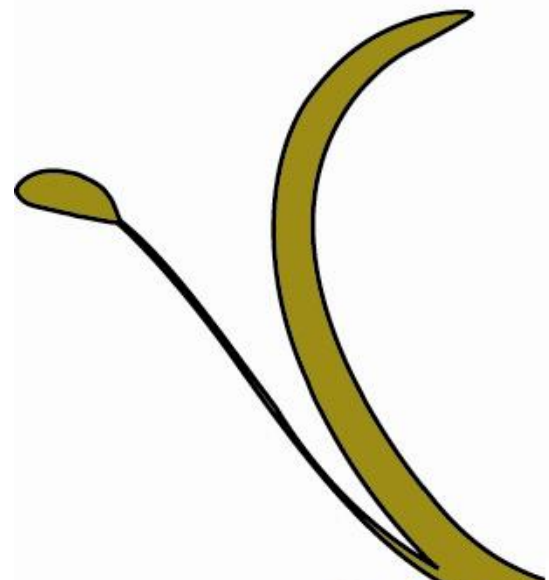
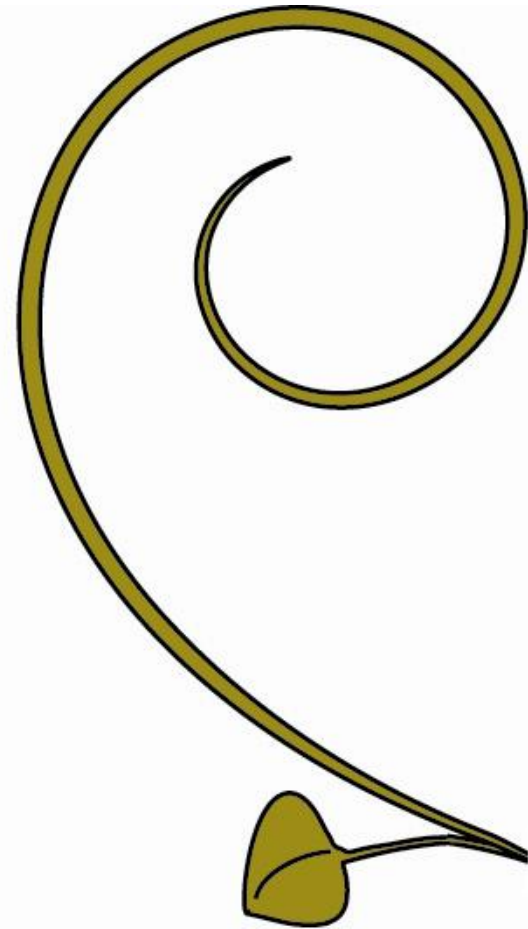
*Patata arrosto*

*Verdure di stagione trifolate*

*Verdure grigliate*

*Insalata sfiziosa*

*Insalate*



## *Proposte di terra*

### *Antipasti*

*Fantasia Monti Ernici*

*Carciofi alla romana su vellutata di patate*

*Flan di zucca su fonduta di marzolino e becon*

*Scaloppa di fegato d'anatra con pan brioche e  
composta di pere*

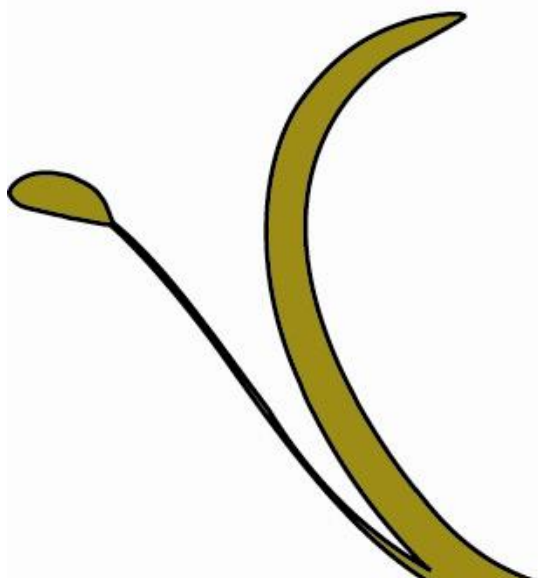
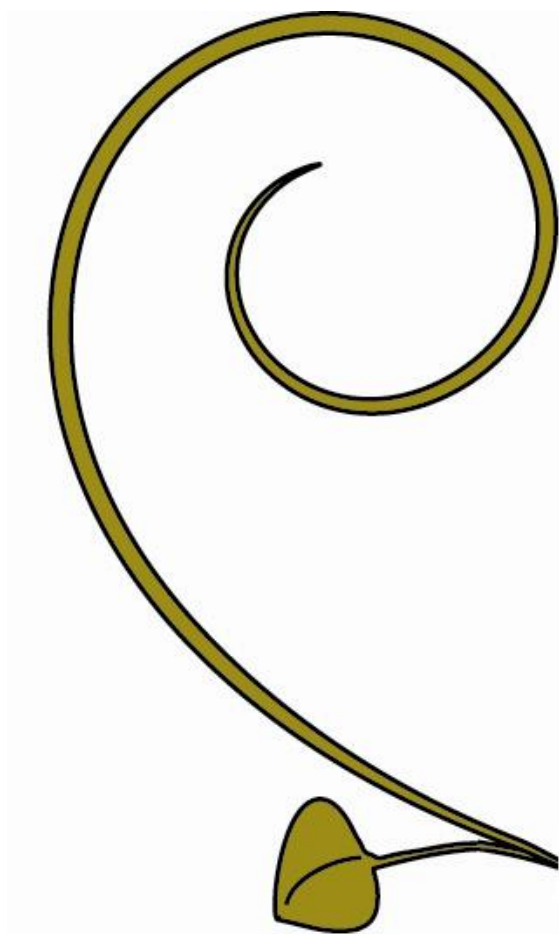
### *Primi piatti*

*Risotto carnaroli "Cascina Veneria" al cesanese del  
piglio velato con fonduta al parmigiano*

*Tortelli di zucca, mantecati al burro e salvia e semi di  
zucca*

*Spaghetti chitarra di Gragnano alla carbonara  
rivisitata dallo chef*

*Strozzapreti acqua e farina con speack di anatra  
spinaci e ciambella di Morolo*



## *Secondi piatti*

*Tagliata di manzo con salsa verde e patate goffredo*

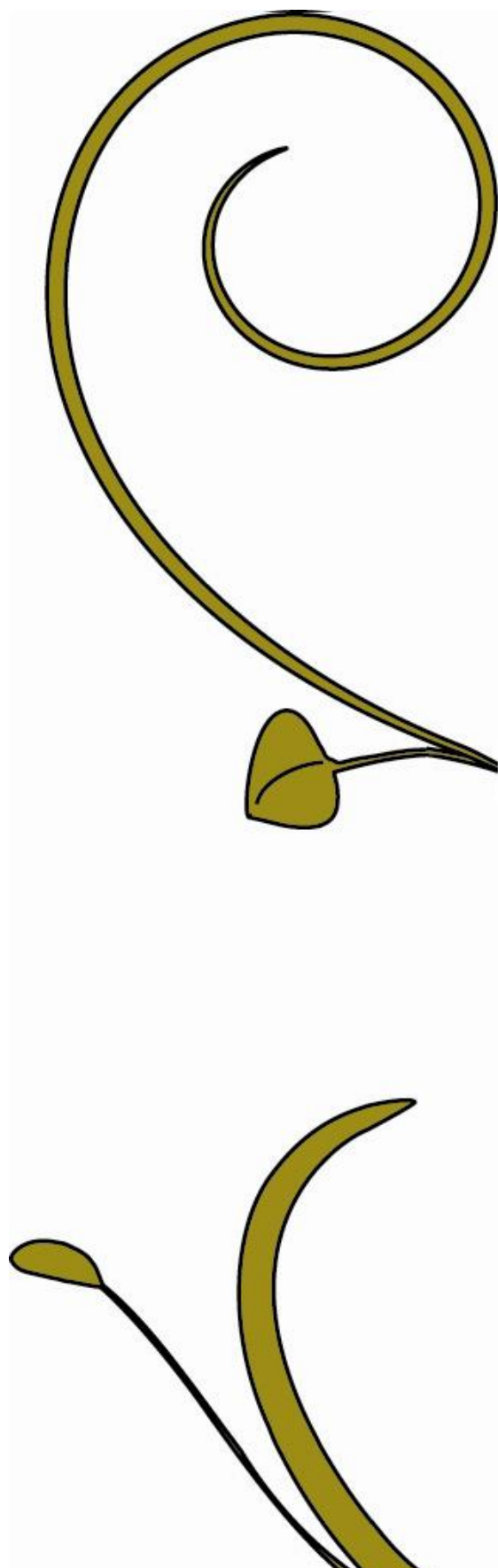
*Guancia di vitello brasata contornato con pure di patate*

*Pancetta morbida croccante con cappuccio rosso all'aceto balsamico*

*Filetto di manzo in crosta pane e porcini e la sua salsa*

## *Formaggi*

*Tavolozza di formaggi nazionali morbidi e stagionati con miele*



## *Menu della tradizione*

### *Antipasti*

*Tavolozza di salumi "flli Cironi con gnocchi fritti*

### *Primi piatti*

*Le nostre fettucine al pomodoro fresco e basilico*

*Maltagliati acqua e farina alla ciociara*

### *Secondi piatti*

*Agnello locale alla scottadito con patate arrosto*

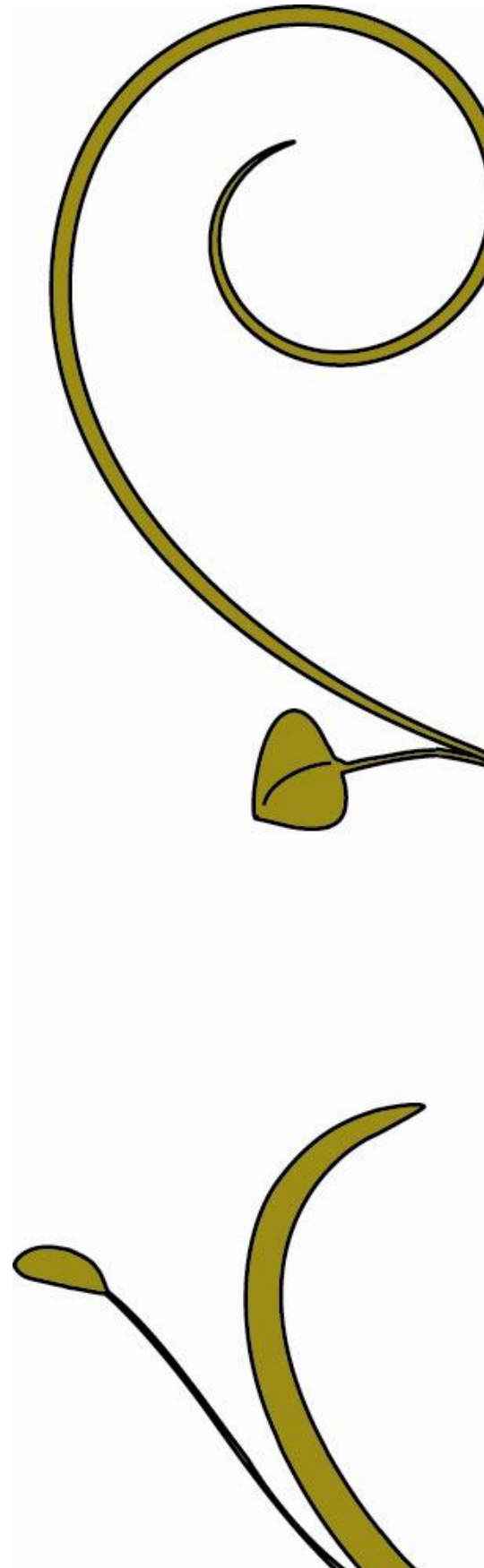
### *Il menu dei bimbi*

*Prosciutto con gnocchi fritti*

*Pasta al pomodoro*

*Cotoletta con patate fritte*

€10



*Voul au vant di polenta con baccalà*

*Scalappa di fegato d'anatra con pan brioche e composte di pere*

*Risotto al cesanese del piglio velato con fonduta al parmigiano*

*Ravioli di gamberi di nostra produzione su coulis di pomodoro vesuviano*

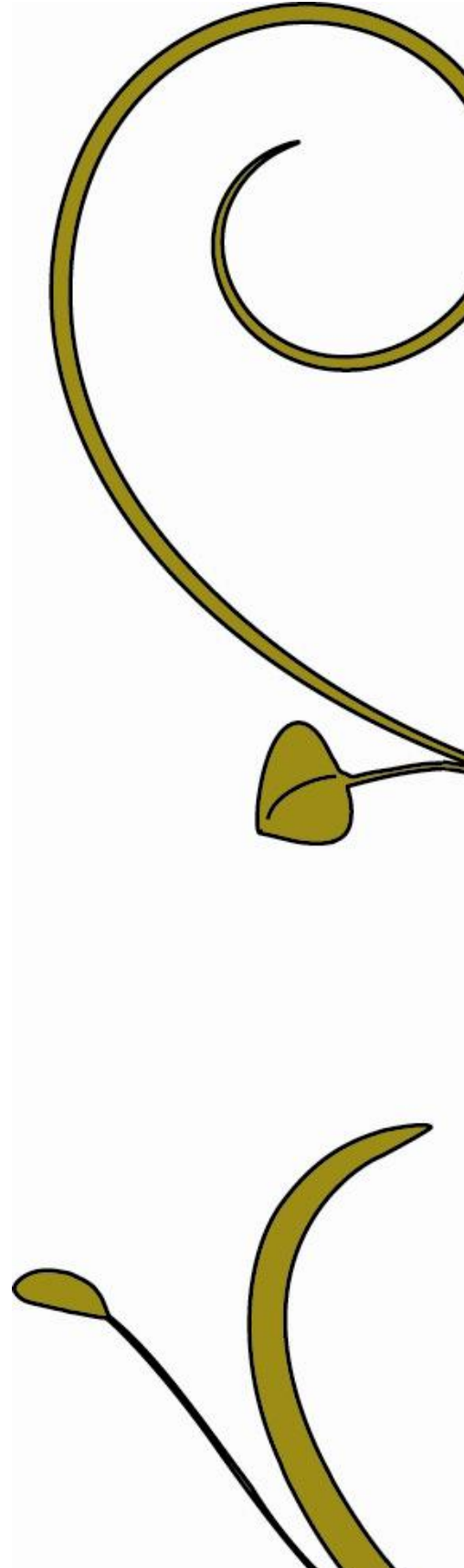
*Baccala in crosta di parmigiano e chips di rapa rossa*

*Sorbetto alla mela verde*

*Guancia di vitello brasata contornato con pure di patate*

*Assortimento di dolci*

*Min .per due*



## *Dessert*

*Millefoglie con crema chantilly con scaglie di cioccolato  
fondente /frutti di bosco*

*Mousse ricotta e pere con biscotto croccante*

*Timballo con cuore al cioccolato caldo e gelato alla  
vaniglia*

*Tiramisù*

*Crema catalana*

*Bavarese alla vaniglia con biscotto croccante e coulis  
all'arancia*

*Composizione di frutta di stagione*

