

## **Menu 1**

Cappelletti di fagioli all'uccelletto, crema di baccalà mantecato e cavolo nero

Filetto di ombrina in fili di patate croccanti, spuma di rafano e insalata misticanza

Torta paradiso, sorbetto al mandarino, zabaione

*Cappelletti filled with baked beans, salted codfish cream and black cabbage*

*Shi drum fillet in a crust of crispy potatoes, horseradish foam and mixed fresh salad*

*Chiffon cake, tangerine sorbet and egg nog*

€ 50 per persona – abbinamento vini del nostro sommelier, acqua, caffè e coperto inclusi

*€ 50 for each person – wine selection by sommelier, water, coffee and cover included*

## **Menu 2**

Insalata di finocchi con salmone marinato, arance e olive

Tortelli cacio e pepe con pere

Guancetta di vitello al Barbera, purè di topinambur

Budino di cassatina con salsa di fichi d'India

*Fennel salad with marinated salmon, oranges and olives*

*Cheese and pepper tortelli with pears*

*Veal cheek in Barbera wine, Jerusalem artichoke purée*

*Cassata pudding with prickly pears sauce*

€ 65 per persona – abbinamento vini del nostro sommelier, acqua, caffè e coperto inclusi

*€ 65 for each person – wine selection by sommelier, water, coffee and cover included*

### **Menu 3**

Insalata di puntarelle, burrata e alici del Cantabrico

Risotto all'acqua di funghi porcini e polvere di funghi trombetta

Filetto di bue prussiano con trevisana alla griglia, aceto balsamico e Raspadura

Insalata di arance, spumoso di limoncello e sorbetto al mandarino

*Salad of chicory hearts, burrata cheese and Cantabrico's anchovies*

*Risotto with water of cep mushrooms and trumpet mushrooms powder*

*Prussian steer fillet with grilled trevisan salad, balsamic vinegar and Raspadura cheese*

*Oranges salad, limoncello foam and tangerine sorbet*

€ 70 per persona – abbinamento vini del nostro sommelier, bevande, caffè e coperto inclusi

*€ 70 for each person – wine selection by sommelier, beverage, coffee and cover included*