



MENU

CARENE / VEGETARIANO

ANTIPASTI

Flan di spinaci al timo su fonduta di gorgonzola

Carpaccio di vitello cotto a bassa temperatura, fondo di carne, rucola

PRIMI PIATTI

Risotto “ Selezione Acquerello ” alla crema di piselli e castelmagno

Pappardelle al ragu di carne, parmigiano regiano 24 mesi e pepe al macinino

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra, glassato all'arancia, patata viola e verdure

Parmigiana di melanzane e crema al basilico fresco

DESSERTS

Classico tiramisù alla Bertarelli

Crema delicata al limone e frutti di bosco

Carpaccio di ananas marinato al lampone e sorbetto al limone

MENÙ 3 PORTATE CARNE E VEGETARIANO 60 € IVA INCLUSA
AGGIUNTA ANTIPASTO 15 €

ABBINAMENTO VINO

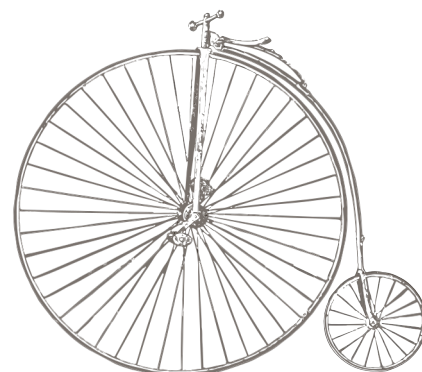
Banfi bianco - Le rime - Toscana IGT

Banfi rosso - Col Di Sasso - Toscana IGT

Contarini - Prosecco Valdobbiadene extra dry

1 Bottiglia ogni 4 persone € 20,00

Vino al calice € 12,00



Tutti i menu includono acqua minerale e caffè.
I prezzi sono da considerarsi per persona iva al 10% inclusa



MENU

MEAT / VEGETARIAN

APPETIZERS

Spinach flan with thyme on gorgonzola fondue

Low temperature cooked veal carpaccio, meat stock, rocket

FIRST COURSES

Risotto “ Selezione Acquerello ” with pea cream and castelmagno cheese

Pappardelle with meat ragu, 24 month aged parmesan cheese and ground pepper

SECOND COURSES

Duck breast, orange glazed, purple potato and vegetables

Eggplant Parmigiana and Fresh Basil Cream

DESSERTS

Classic Bertarelli tiramisu

Delicate lemon and berry cream

Pineapple carpaccio marinated with raspberry and lemon sorbet

3 COURSE MENU MEAT AND VEGETARIAN €60 VAT INCLUDED
ADDITIONAL STARTER €15

WINES

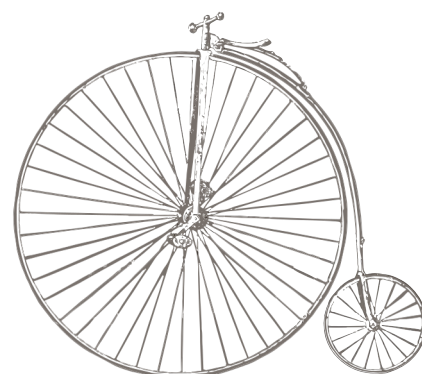
Banfi bianco - Le rime - Toscana IGT

Banfi rosso - Col Di Sasso - Toscana IGT

Contarini - Prosecco Valdobbiadene extra dry

1 Bottle every 4 people €20.00

Wine by the glass €12.00





MENU PESCE

ANTIPASTI

Carpaccio di gambero rosa, gel agli agrumi , lamponi crumble al wasabi
Tartare di salmone, avocado e mango

PRIMI PIATTI

Tagliolini al ragu bianco di pesce e aneto
Risotto alla bisque di crostacei e scorza di limone

SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina, verdure di stagione e pure agli agrumi
Filetto di branzino, bouquet di verdure e crema di piselli

DESSERTS

Classico tiramisu alla Bertarelli
Crema delicata al limone e frutti di bosco
Carpaccio di ananas marinato al lampone e sorbetto al limone

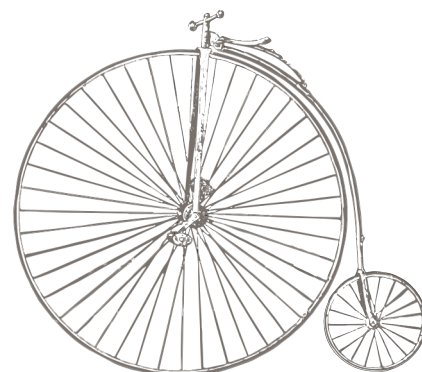
MENÙ 3 PORTATE PESCE 70 € IVA INCLUSA
AGGIUNTA ANTIPASTO 15 €

ABBINAMENTO VINO

Banfi bianco - Le rime - Toscana IGT
Banfi rosso - Col Di Sasso - Toscana IGT
Contarini - Prosecco Valdobbiadene extra dry

1 Bottiglia ogni 4 persone € 20,00
Vino al calice € 12,00

Tutti i menu includono acqua minerale e caffè.
I prezzi sono da considerarsi per persona iva al 10% inclusa





MENU

FISH

APPETIZERS

Pink shrimp carpaccio, citrus gel, raspberry wasabi crumble
Salmon, avocado and mango tartare

FIRST COURSES

Tagliolini with white fish and dill ragout
Risotto with shellfish bisque and lemon zest

SECOND COURSES

Croaker fillet, seasonal vegetables and citrus puree
Sea bass fillet, vegetable bouquet and pea cream

DESSERTS

Classic Bertarelli tiramisu
Delicate lemon and berry cream
Pineapple carpaccio marinated with
raspberry and lemon sorbet
3-COURSE FISH MENU €70 VAT INCLUDED
ADDITIONAL STARTER €15

WINES

Banfi bianco - Le rime - Toscana IGT
Banfi rosso - Col Di Sasso - Toscana IGT
Contarini - Prosecco Valdobbiadene extra dry

1 Bottle every 4 people €20.00
Wine by the glass €12.00

All menus include mineral water and coffee.
Prices are per person, 10% VAT included

