



## Menù di Ferragosto 2024

### Entrè

*Insalatina di calamari grigliati, anguria e feta  
su crema di soncino (2-7-14)*

### Antipasti:

*Millefoglie di verdure marinate e mantecato di pescatrice piccante  
Finocchiona, culaccia con crostone ai cereali e ricotta di pecora (1-4-7-8)*

### Primi piatti:

*Risottino con limone in 3 consistenze e tartare di tonno (4-7-12)*

*Raviolone ricotta patate e menta su crema di pomodori freschi (1-3-7)*

### Secondi piatti:

*Ricciola su crema di papaya con carasau croccante al papavero (4-7)*

### Sorbetto alla mela verde

*Controfiletto di vitello cotto a bassa temperatura con  
insalata di asparagi pecorino e finocchi (7)*

### Dessert:

*Cheesecake alla newyorkese con coulis di lamponi (1-3-7-8)*

### Bevande:

*Acqua, bibite, birra.*

### Vini:

*Vino bianco e rosso.*

Caffè e amaro Euro 48,00