

# MENU' 3



## Aperitivo di Benvenuto

**R**ollè di Grano Saraceno con Tartare di Salmone,  
Panna Acida all'Erba Cipollina e Pomodorini Confit

**I**nsalatina di Polpo, Calamaretti e Olive Taggiasche  
su Crema Leggera di Broccolo Romano

**S**formatino di Carote e Noce Moscata  
con Quenelle di Ricotta Salata

**C**arpaccio di Magatello al Pepe Nero con Salsa al Miele e Senape

**M**accheroni al Torchio con Gamberi e Capesante Spadellati  
su Crema di Asparagi

**R**isotto Carnaroli Mantecato al Taleggio di Grotta  
con Barbabietola Rossa e Timo

**N**apoleona di Pesce Spada e Melanzane Cotte al Forno  
con Coulis di Pomodori Datterini e Maggiorana

**S**orbetto al Limone

**I**nvoltino di Roastbeef Irlandese al Pesto di Radicchio Trevisano e Pinoli  
con Demiglance all'Aceto Balsamico e  
Patate Schiacciate al Bacon

**T**orta o Degustazione di Dolci della Casa

Salbanello -PALADIN-  
Inzolia -VALLE DELL'ACATE-  
Spumante Dolce e Secco

- 38€ -