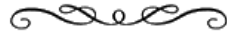




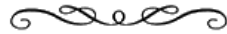
## PROPOSTA 5

Aperitivo di Benvenuto con Sfizziosita' e  
Prosecco Millesimato "Paladin" 2014

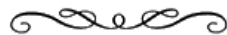


Ceviche di pesce spada all'arancia e pepe rosa  
su letto di misticanza e julienne di verdure all'agro

Insalatina di polpo e sepioline al battuto mediterraneo  
su crema di zucchine novelle alla mentuccia

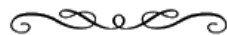


Sfoglia croccante con cuore morbido di melanzane cotte al forno  
su coulis di pomodoro, crescita e olio al basilico

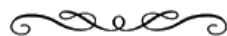


Maltagliati di kamut biologico al nero di seppia  
con code di gamberi(e la loro bisque), asparagi verdi e pomodorini pachino

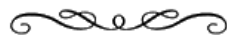
Riso Vialone Nano con brunoise di verdure primaverili  
e mandorle tostate, mantecato al Taleggio Dop



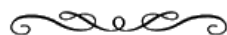
Cubo di salmone leggermente affumicato in casa  
servito su crema leggera di patate e radicchio di treviso grigliato



Sorbetto fatto in casa al lime e zenzero



Medaglione di filetto di maialino rosato in crosta senapata  
con riduzione di Vermentino e mash di patate e carote



Torta personalizzata o  
degustazione di dolci fatti in casa

€48

Acqua, Caffè

Salbanello igt - PALADIN Pralis I.g.t. - PALADIN  
Spumanti Brut - CASA COLLER Moscato Bianco - VILLA ERICA