

LE PROPOSTE PER L'ESTATE

- Il culatello emiliano con stracciatella di burrata
e pomodori datterini
- Il tagliere di prosciutto crudo "Alpe Piora"
- L'insalata di polipo tiepida con pomodori datterini e olive
su letto di rucola
- Il tartare di tonno fresco al lime e erba cipollina

- I tagliolini allo zafferano, funghi porcini
e luganighetta sbriciolata
- I Paccheri di Gragnano al ragù di triglie, capperi
e pomodori secchi
- Il risotto al limes, gamberi e capesante scottate in padella
- Il carpaccio di pomodori "Cuore di Bue" al basilico,
con gamberi e involtino al formaggio fresco

- I bocconcini di tonno scottati con pomodori datterini,
olive taggiasche e capperi, su bouquet di insalate
- Il roast-beef di Fassona Piemontese (freddo) con rucola,
scaglie di grana, pomodorini e aceto balsamico ai fichi
- La battuta (al coltello) di Fassona Piemontese
con scaglie di grana e germogli
- La tagliata di manzo al pepe rosa e dragoncello