

piscinin

RISTORANTE

MENÙ GIRASOLE

Antipasti

TORTINO AL RADICCHIO ROSSO TREVIGIANO,
PETALI DI PANCETTA AL BAROLO E CREMOSO ALLA ROBIOLA

Primo

MACCHERONCINO AL TORCHIO CON RAGU' BIANCO
DI FASSONA, CREMA AL CASERA E GOCCE DI BASILICO

Secondo

GANASSINO DI CINTA SENESE CBT CON RIDUZIONE
DI FRUTTI ROSSI E PURE' RUSTICO DI PATATA VIOLA

Menu €40 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*

piscinin

RISTORANTE

MENÙ CICLAMINO

Antipasti

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CREMA DI CAPRINO
E PISTACCHI DI BRONTE CULATELLO DI ZIBELLO
CON GNOCCO FRITTO HOME MADE

Primo

CAPPELLACCI AI PORCINI
CON CREMA DI TARTUFO BIANCO PREGIATO

Secondo

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO CON VERDURINE DELL'ORTO
AL BURRO FUSO E SALVIA

Menu €45 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*



RISTORANTE

MENÙ MARGHERITA

Antipasti

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI AZ.AGRICOLA CAROZZI,
MIELE, COMPOSTE E QUADRETTI DI POLENTINA
GIALLA CROCCANTE

SOUFFLE' AI PORCINI CON CREMOSO ALLO ZAFFERANO

BRUSCHETTA GOURMET ALLA CREMA DI BLU DEL
MONCENISIO, COMPOSTA DI PERE, NOCI E FOGLIE DI MENTA

Primo

RISOTTO CARNAROLI VIOLA RISERVA S.MASSIMO,
BURRATA AFFUMICATA E CROCCANTE DI BRESAOLA

Secondo

FILETTO DI MANZO IRLANDESE FASCIATO AL CRUDO
DI PARMA, CREMA DI RUCOLA, GOCCE DI CRESCENZA
E PETALI DI PIADINA ROMAGNOLA

Menu €50 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*

piscinin

RISTORANTE

MENÙ **MEDITERRANEO**

Antipasti

POLPO SCOTTATO SU PUREA DI CECI AL ROSMARINO
E CRUNCH DI CRUDO DI PARMA

—

Primo

LINGUINA AL NERO DI SEPPIA IN BISQUE DI CROSTACEI
E FRUTTI DI MARE

—

Secondo

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE VIOLA
AL PROFUMO DI BERGAMOTTO

Menu €45 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*

piscinin

RISTORANTE

MENÙ MARINAIO

Antipasti

GAMBERI GRATINATI, TIMBALLO DI POLPO ALLA LIGURE,
GUAZZETTO DI COZZE ALLA TARANTINA

—

Primo

MAMMOLI DI PATATE VIOLA AL RAGÙ DI GAMBERI
E CAPELANTE E POMODORINI CONFIT

—

Secondo

SALMONE IN CROSTA DI PAPAVERO E CREMA
DI CIME DI RAPA AL PEPE ROSA

Menu €50 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*



RISTORANTE

MENÙ ÉLITE DI MARE

Antipasti

GAMBERI ARGENTINI GRATINATI

TIMBALLO DI POLPO ALLA LIGURE

GUAZZETTO DI COZZE ALLA TARANTINAA

Primo

RAVIOLI DI ORATA IN BISQUE DI CROSTACEI,
POMODORINI CONFIT E FOGLIE DI BASILICO CROCCANTI

RISO CARNAROLI RISERVA S.MASSIMO CON TARTARE
DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA DI BURRATA
E COLATURA DI ALICI DEL CANTABRICO

Secondo

GAMBERONI IN PASTA KATAIFI, CREMA DI CECI
E POLVERE DI PAPRIKA DOLCE

FRITTO MISTO DI MARE CON JULIENNE DI ZUCCHINE PASTELLATE

Menu €60 a persona

*Comprensivi di vino Bianco e Rosso Doc di ns. selezione,
di acqua, dessert da concordare e caffè.*