

... certi

SAPORI

non dovrebbero finire mai

MENU' DI CAPODANNO

Benvenuto Anno Nuovo!

CRUDO DI MARE

Raw sea fish

CAPESANTE SCOTTATE AL BRANDY E PROFUMATE ALLE ERBE

Sea scallop cooked with brandy and scented of aromatic herbs

RAVIOLO APERTO DI SELVAGGINA AL BARBEQUE

Raviolo with game and barbeque scented

RISOTTO AL RIVE GAUCHE **MALVIRA'** ED AGRUMI

Carnaroli Risotto with Malvirà Rive Gauche wine and citrus fruit

COSCIA D'ANATRA CONFIT CON VERDURE INVERNALI

Confit duck leg with winter vegetables

COTECHINO E LENTICCHIE

Boiled salame and lentils

pre - dessert

PERA, MARRON GLACE' E CIOCCOLATO BIANCO

Peer, marron glacè and white chocolate

PANETTONE E PICCOLA PASTICCERIA

Panettone and small pastries

bevande escluse

85 euro

... certi

SAPORI

non dovrebbero finire mai

MENU' DEL 1 GENNAIO 2018

benvenuto della cucina

CRUDO DI MARE

Raw sea fish

"NON IL SOLITO TONNATO" Girello marinato ed affumicato, salsa tradizionale, salsa worchestershire e wasabi

*"UNUSUAL VITELLO TONNATO" **marinated and smoked veal meat, traditional sauce, worchestershire sauce and wasabi***

RISOTTO AL RIVE GAUCHE **MALVIRA'** E AGRUMI

Carnaroli Risotto with Malvirà Rive Gauche wine and citrus fruit

COSCIA D'ANATRA CONFIT CON VERDURE D'INVERNO

Confit duck leg with winter vegetables

COTECHINO E LENTICCHIE

Boliled salame and lentils

pre - dessert

PERA, **MARRON GLACE'** E CIOCCOLATO BIANCO

Peer, marron glacè and white chocolate

PANETTONE E PICCOLA PASTICCERIA

Panettone and small pastries

bevande escluse 60 euro