

MEAL SYMPOSIUM

ANTIPASTI

TARTARA DI TONNO CON SALSA ALLA SOIA E NOCI

TARTARA DI RICCIOLA CON PESTO DI POMODORO SECCO

CARPACCIO DI SPIGOLA CON ASPARAGI, MELA SMITH E CITRONETTE AL LIMONE

ALICI PANATE E FRITTE SERVITE CON MAIONESE AL WASABI

POLPO ROSTICCIATO CON PATATE, MAIONESE ALL'ACCIUGA E GEL AL CARCADE'

TATAKI DI MELANZANE CON POMODORO, BASILICO, STRACCIATELLA E MERLUZZO AFFUMICATO

TARTARA DI MANZO CON GEL DI CIPOLLA E GELATO ALLA 'NDUJA DI SPILINGA

PRIMI

CAPPELLACCIO CON RANA PESCATRICE SERVITO SU VELLUTATA DI ASPARAGI E LIMONE IN OSMOSI

RISOTTO AL TIMO E AGRUMI CON CRUDO DI MAZZANCOLLE

SPAGHETTONE MONOGRANO FELICETTI ALLE VONGOLE VERACI

FETTUCCINA FATTA IN CASA AL RAGU' BIANCO DI VITELLO

I CLASSICI ROMANI

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

SPAGHETTO ALLA CARBONARA

TONNARELLO CACIO E PEPE

SECONDI

PESCE FRESCO (DISPONIBILITA' IN BASE AL PESCATO) COTTO AL FORNO E SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE E/O PATATE AL FORNO

FILETTO DI MAIALE IN PORCHETTA CON PANCETTA, FINOCCHIETTO E MARMELLATA DI MELA E ZAFFERANO

COSTOLETTE D'AGNELLO AL CALVADOS CON TIMO, PATATE E ZUCCHINE

FILETTO DI MANZO

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE

PATATE AL FORNO

INSALATA VERDE O MISTA

CAESAR SALAD

SALMON SALAD

DOLCI

TIRAMISU GLUTEN & LACTOSE FREE

CANNOLO SCOMPOSTO CON MOUSSE DI RICOTTA

LEMON TART CON CREMA AL LIMONE E MERINGA

MOUSSE DI MANGO E CIOCCOLATO BIANCO

SORBETTO AL LIMONE

