

## ANTIPASTI

*Tortino di zucca con insalatina e riduzione di aceto balsamico*

*Insalatina d'orzo con salmone marinato, lime, mele, sesamo verdure croccanti*

*Focaccia con fiocchetto della Toscana, stracciatella di burrata, pomodorini al forno e pesto di basilico e rughetta*

*Gamberi in tempura con salsa jogurth al limone, cumino, olive e crema agrodolce*

*Polipetti con finocchietto e crema di patate*

## PRIMI

*Tortelli al parmigiano con jus di manzo e crema di fagiolini*

*Tonnarelli al nero di seppia con calamari, pomodorini al forno ed emulsione di prezzemolo e basilico*

*Tagliolini al tartufo*

*Spaghettoni con baccalà, pomodori datterini, limone ed erbe aromatiche*

*Strozzapreti alle vongole ed asparagi*

## SECONDI

*Polpo in tempura su misticanza, con porro agrodolce bruciato e aceto di lamponi*

*Salmone gratinato con mandorle e pane profumato alla paprika con panzanella di pomodori e peperone dolce*

*Tonno scottato con crema di fagioli e cipolla in agrodolce*

*Polpettine di manzo al pomodoro profumate all'aglio rosa*

*Filetto di manzo con chutney di zucca, nocciole e jus di*

## CONTORNI

*Cicoria di campo saltata in padella*

*Insalata di rucola finocchio e arancio al vivo*

*Patata al cartoccio con salsa al Parmigiano Reggiano 48 mesi*

## DESSERT

*Mousse al cioccolato fondente al 77% con chantilly e crumble al cioccolato*

*Cre moso al limone con meringhe e frutti di bosco*

*Cianbelline al vino con Passito*

*Tiramisù del Sor Olimpio*

*Gelato al Porto con melone e sbriciolato al pepe nero*