

## **ANTIPASTI**

Composizione di baccalà con insalata di patate allo yogurt ed erba cipollina

Gamberoni argentini con riso venere al curry verde di Bangkok

Parmigiana di verdure

Polenta morbida con fonduta valdostana e tardivo trevigiano

Acciughe del Cantabrico con crostoni di pane, burro e burrata fresca

Lardo di Arnad con pane caldo e castagne glassate

## **PRIMI**

Risotto alla zucca con scampi, pecorino e basilico

Rigatoni "Giuseppe Ferro" con guanciale di Norcia, verza e cipolla rossa di tropea

Spaghetti "Giuseppe Ferro" con branzino, capesante e pomodorini

Raviolo di pasta fresca con cicoria e burrata

Pappardelle dello chef al rosso d'uovo con ragù casereccio di anatra e radicchio

## **SECONDI**

Bavetta di Black Angus ai ferri con verdure miste e patate al forno

Filetto di vitello al radicchio e amarone

Tartare di manzo classica

Tartare di manzo vintage con cognac e aglio

Guancia di Patanegra brasata al vino rosso

Filetto di orata alla mediterranea

Filetto di rombo in crosta di pane aromatico e mandorle

Salmon selvaggio al vapore di zenzero ed agrumi cotto in bamboo

## **L'ANGOLO VERDE**

Insalatona classica: misticanza, carote, pomodorini, uovo, tonno e mozzarella

Insalatona caprese: misticanza, pomodorini, capperi, olive taggiasche, acciughe, basilico fresco e mozzarella di bufala

Insalatona norvegese: lattuca iceberg, radicchio di Castelfranco, acciuga di Cetara, crostoni all'aglio e burro, baccalà affumicato e patate bollite con erba cipollina.