

# MENÙ 5th Avenue

## ANTIPASTI

### **Sformatino di Zucchine e Taleggio profumato alla Maggiorana su Fondutina di Parmigiano**

*Zucchini, Majoram and "Taleggio" cheese Flan on Parmesan cream*

- *Cocktail abbinato - Southside: menta, gin, lime e zucchero liquido*

### **Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di Bufala Campana**

*Parma Ham with "Mozzarella di Bufala" from Campania*

- *Cocktail abbinato - Batanga: tequila, fresh lime, coca cola*

### **Carpaccio di Salmone marinato allo Cherry, Lime e Cannella su Insalatina novella con emulsione Agrodolce**

*Marinated Salmon Carpaccio with Cherry, Lime and Cinnamon on a Sweet and Sour Salad*

- *Cocktail abbinato - Asian Caipirinha, miele, zenzero, cachaça*

### **Timballo di Baccalà su Purea di Patate alla Vaniglia**

*Codfish flan on Vanilla Potatoes Puree*

- *Cocktail abbinato - Cosmopolitan al papavero: vodka, triple sec, lime e cranberry*

### **Medaglioni di Manzo arrotolati allo Speck su salsa di Yogurt ed Erba Cipollina**

*Beef Rolls with Bacon on Yogurt Cream and Chives*

- *Cocktail abbinato - Mediterraneo: gin, tonica, arancia e pepe nero*

### **Rustico della Casa**

*Board of Cold Cuts*

- *Cocktail abbinato - Matilde mojito: base mojito, vodka, vino rosso e soda*

## PRIMI

### **Chitarrucci di Gragnano con Gamberoni sfumati al Brandy e scorzette di Lime**

*"Chitarrucci" long Pasta with Kingprawns blend with Brandy and Lime*

- *Cocktail abbinato - Dark Storm: rum, ginger beer, zenzero pestato*

## **Ravioloni rossi al ripieno di Crostacei con bisque di Gamberi all'erba cipollina**

*Red "Ravioli" stuffed with Crustaceans with Prawn bisque with Chives*

- *Cocktail abbinato - Negrosky: vodka, martini rosso, bitter campari*

## **Risotto ai Mirtilli mantecato allo Stracchino**

*Blueberry Risotto with Stracchino cheese*

- *Cocktail abbinato - El Marras: basilico, lime, vodka e miele*

## **Pennette alla 5th Avenue**

*5th Avenue short Pasta*

- *Cocktail abbinato - Daiquiri: rhum bianco, lime, sciroppo di zucchero*

## **Paccheri di Grano duro con Pomodori freschi, Basilico, Mousse di Mozzarella di Bufala e gocce di Pesto**

*"Paccheri" Pasta with fresh Tomatoes, Basil, Buffalo Mozzarella mousse and Pesto drops*

- *Cocktail abbinato - Martini cocktail: gin, vermouth dry, scorza di limone*

## **Lasagnetta alla Tre Carni**

*Lasagna with Three Meats*

- *Cocktail abbinato - Moscow mule: vodka, lime fresco, ginger beer*
- 

# **SECONDI**

## **La Nostra Tartare di Manzo**

*Beef Tartare*

- *Cocktail abbinato - Screw Driver: vodka, succo d'arancia*

## **Tagliata Francese all'antica con Trevisana brasata e scaglie di Grana Padano Dop**

*French Beef sliced with Braised Red Radish and Grana Padano flakes*

- *Cocktail abbinato - Single: arancia, radice di zenzero, whisky e ginger ale*

## **Spiedo di Gamberoni lardellati al Crudo di Parma su vellutata Parmantier profumata al Curry**

*Skewer of Kingprawns with Parma ham on a Parmantier cream flavored with Curry*

- *Cocktail abbinato - Paradise: gin, apricot brandy, succo d'arancia*

## **Tonno scottato ai Semi di Papavero su crema di Porri aromatizzata alla Menta**

*Sliced of Tuna with Mint-flavored Leek cream and Poppy seeds*

- *Cocktail abbinato - Campari Orange: Bitter Campari, Succo d'Arancia*

## **Straccetti di Pollo in salsa di Noci e crema di Gorgonzola**

*Sliced of chicken in Walnuts cream and "Gorgonzola" cheese cream*

- *Cocktail abbinato - Campari Orange: Bitter Campari, Succo d'Arancia*

### **Filetto al Cuore di Bufala**

- *Cocktail abbinato - Black russian: vodka e liquore al caffè*

### **Filetto alla Liquirizia con composta di Cipolla di Tropea caramellata al Montenegro**

*Beef Filet with Licorice sauce and caramelized Red Onion from Tropea*

- *Cocktail abbinato - Zeus Caipirinha: cachaça, lime, zucchero di canna, liquore alle more*

### **Filetto alla Liquirizia con Composta di Cipolla di Tropea Caramellata al Montenegro**

- *Cocktail abbinato - Mojito: Rum Bianco, Fresh Lime, Menta, Zucchero di Canna, Soda*

### **Filetto lardellato al Prosciutto Crudo di Parma con salsa di Funghi di Sottobosco**

*Beef Filet with Parma ham and Mushrooms Sauce*

- *Cocktail abbinato - Black Caipirinha: fresh lime, zenzero, cachaça e pepe nero*

### **Filetto al Caffè, Miele, Pepe nero al profumo di Sambuca**

*Beef Filet with Honey, Coffee, Black pepper flavored with Sambuca*

- *Cocktail abbinato - Mojito al maracuja: rum bianco, fresh lime, menta, zucchero di canna, maracuja e soda*

### **Filetto alla Griglia**

*Grilled Beef Filet*

- *Cocktail abbinato - Mojito: rhum bianco, fresh lime, menta, zucchero di canna, soda*
- 

## **FORMAGGI**

### **Degustazione di formaggi**

*Cheese selection*

- *Cocktail abbinato - Monte Mule: lime, zucchero di canna, montenegro, ginger beer*

## **DOLCI**

### **Tiramisù della Tradizione**

*Tiramisù of Tradition*

- *Cocktail Abbinato - French Martini: vodka, liquore al lampone, succo d'ananas*

### **Soufflè di Cioccolato Fondente con Cuore morbido**

*Chocolate Soufflè with Soft heart*

- *Cocktail abbinato - Valentino: vodka aromatizzata alla nutella*

### **Semifreddo al Caffè e Kahlua con croccantino alla Nocciola**

*Coffee and Kahlua semifrozen with Hazelnut crispy*

- *Cocktail abbinato - Godmother: vodka e amaretto di saronno*

### **Mousse ai 2 Cioccolati con Salsa alla Menta**

*Mousse with two Chocolates with Mint sauce*

- *Cocktail abbinato - Punch: granatina e ginger ale*

## **Torta di Mele calda con crema al Mascarpone e Grand Marnier**

*Hot Apple Pie with Mascarpone cream and Grand Marnier*

- *Cocktail abbinato - Pegu club: gin, contreau, fresh lime, angostura*

## **Bavarese alla Gianduia con salsa di Amarene**

*Bavarian Gianduia Chocolate with Sour Cherry sauce*

- *Cocktail abbinato - Apple Martini: vodka, liquore mela, fresh lime, zucchero liquido*