



PROPOSTE DELLA SETTIMANA

“ANTIPASTI”

Fettuccine di seppia grigliata su vellutata di broccoli freschi e confit di piccadilly

Moscardini stufati in crema di pomodoro con gocce di salsa verde e sfoglia di pane

“Lo sfizioso” prosciutto di parma, coccole allo stracchino, pomodori secchi e burratina

Carciofo stufato su crema di pecorino sardo, gocce di zafferano e julienne di pancetta

“PRIMI PIATTI”

Spaghetto integrale alle cozze con crema di broccoli e granella di pane aromatizzato

Chicche al battuto di moscardini e ricotta fresca

Spaghetto “Milano” in crema di riso allo zafferano e bocconcini di ragù di ossobuco

Tortelli mugellani al sugo di Cinghiale

“PIATTI SPECIAL”

Galletto al mattone marinato agli aromi toscani con cartoccio di novelline

Brunoise di suino nostrano cotto a bassa temperatura con cavolo cappuccio stufato al pomodoro

Millefoglie di spigola al forno con verdurine, olio aromatico e julienne di porro fritto

Grigliata di Gamberoni su insalatina di finocchi croccanti e pompelmo rosa

“Pizza Gourmet”

Bianca con vellutata di broccoli freschi, ciliegini confit, briè e granella di nocciole

**in assenza di prodotto fresco verrà somministrato prodotto congelato o surgelato all'origine*

(in caso di allergie o intolleranze alimentari si prega di avvisare il personale in sala)