

“Il freddo che scalda la tavola”



MENU' 50 INVERNO

dalla terra

Cocktail di frutta con il benvenuto dello chef

Prosciutto crudo San Daniele, bresaola artigianale, bruschetta con lardo e miele d'acacia, coppa, salame “Marco d'Oggiono”, strudel con friarielli e salsiccia, pecorino romano

Risotto Carnaroli con spinaci, pancetta e cuore di taleggio

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Tagliata di manzo alla griglia su letto di patate, finocchi alla milanese e scaglie di pecorino

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 (La Vis) - Chardonnay 2018 (La Vis)

Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)

Moscato d'Asti Sourgal (Elio Perrone)

€ 50,00 a persona
bevande comprese

dall'acqua salata

Cocktail di frutta con il benvenuto dello chef

Polpo e patate, insalata di seppie con finocchi e arance, pesce spada marinati, salmone affumicato con rucola e caprino, cocktail di gamberi in salsa rosa, gamberone gratinato

Eliche di Gragnano con ragù di ombrina, vongole veraci e di carciofi

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Involentino di pesce spada con scamorza e melanzana gratinato su scarola spadellati

Torta

Caffè

VINI

Merlot 2017 (La Vis) - Chardonnay 2018 (La Vis)

Prosecco di Valdobbiadene Jeio (Bisol)

Moscato d'Asti Sourgal (Elio Perrone)

€ 50,00 a persona
bevande comprese

ristorante pizzeria **DA ROSA** Srl