

# Menu di Ferragosto

## **MENU DELLA TRADIZIONE**

€ 60 A PERSONA - ALCOLICI ESCLUSI

### **ENTRÉE DI BENVENUTO**

Salumi Marco d'Oggiono (coppa, salame e pancetta)

Pomodoro ripieno con caprino e basilico al profumo di limone

Bruschetta con lardo in crema e noci

Involentino di malanzana cotta al forno con pane all'aceto di mele,  
capperi e olive

### **BIS DI PRIMI**

Lasagnetta di verdure con salsa di ricotta e zafferano  
al profumo di cipollina

Tagliatelle al ragù di zucchine e carote con crema di pomodoro

### **SECONDO PIATTO DELLA TRADIZIONE**

Costolette di maialino cotte a bassa temperatura in agrodolce  
con miele e cannella accompagnate da timballo di patate viola,  
zucchine marinate e cipolla glassata

### **DOLCE**

Crumble di mele antiche con gelato al fico

## **MENU VEGETARIANO**

€ 60 A PERSONA - ALCOLICI ESCLUSI

### **ENTRÉE DI BENVENUTO**

Flan di carote con crema di zucchine alla menta e cialda di chips croccante

Carpaccio di zucchine bicolore con limone, olio e zenzero  
su focaccia al farro e scorza di limone

Insalatina croccante con emulsione di senape e limone con sesamo nero

### **BIS DI PRIMI**

Timballo di pane e melanzane con pomodori, cipolla e salsa di basilico

Risotto con zucchine e mela, mantecato con burro di soia  
e polvere di rapa rossa

### **SECONDO PIATTO**

Mini burger di miglio, porro e patate con crema di melanzane,  
pane allo zafferano e zenzero e mayo al prezzemolo  
accompagnato da macedonia di verdure in agrodolce

### **DOLCE**

Panna cotta veg con menta e fondente

~

### **MENU BAMBINO € 25**

**PRIMO** Pasta bianca o rossa con pomodoro

**SECONDO** Cotoletta ala milanese con patate al forno

### **DOLCE DEL GIORNO**