

Menu

MERCOLEDÌ' 4 FEBBRAIO 2026



I PRIMI PIATTI

La Crespella con Cuore di Ricotta e Verdure Curry
Crepe Roll with Ricotta Heart and Curry Vegetables

Gli Gnocchi Fatti in Casa con Salsa Gorgonzola e Noci
Homemade Dumplings with Gorgonzola Sauce and Walnuts

Gli Spaghetti con Sughetto di Gallinella di Mare
“Spaghetti” Pasta with Sea Gurnard Sauce

La Minestra di Ceci e Cavolo Nero
Chickpea and Black Cabbage Soup

I SECONDI PIATTI

Il Girello di Manzo al Rosa, Jus Naturale e Gocce di Senape
Beef Topside, Natural Jus and Mustard Drops

Il Pollo Ruspante al Forno con Salsa e Patate al Rosmarino
Baked Free-Range Chicken with Rosemary Sauce and Potatoes

I Bocconcini di Rana Pescatrice, Guazzetto Mediterraneo e Polvere di Cerfoglio
Monkfish with Tomato Sauce and Chervil Powder

Lo Sformatino di Melanzane alla Parmigiana Servito su Crema di Basilico
Eggplant Parmigiana Flan Served on Basil Cream

I DESSERT

La Torta Sacher
Sacher Cake

Il Semifreddo al Cocco
Coconut Semifreddo

Lo Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia
Apple in Puff Pastry with Vanilla Sauce

Il Gelato della Casa
Homemade Ice Cream

